

Flammkuchen mit Kürbis

Hallo!
Heute habe ich zum ersten Mal, ja man glaubt es kaum, Flammkuchen gebacken. Und das war in der Herbstzeit
Kürbis musste Kürbis: mit dabei sein. Also Flammkuchen mit
Gericht. Eigentlich ist Flammkuchen ein eher herbliches
nicht sagen früher probiert!!!) lecker (warum habe ich ihn
man kann ihn je nach Lust und Laune belegen und ich kann ihn
Mediterran vorstellen.
Frühlingsgemüse oder sommerlich



Einiges steht fest, meine nächsten Gäste bekommen Flammkuchen.
Das ist perfekt zum Wein.
Flammkuchen heißen auch "Hitzekekchen". Kommt daher, da sie
recht oft bei 250°C im Ofen gebacken werden. In den früheren
Zeiten gab es auch verschiedene Varianten. Ich habe mich
auf einen Teig entschieden und bin
zufrieden damit. Der Teig lässt sich gut verarbeiten und
ausrollen.



Flammkuchen mit Kürbis

Zutaten:

Teig:

220 g Mehl

3 EL Öl

1 Eigelb

1/2 TL Salz

100 ml warmes Wasser

Belag:

200 g Sauerrahm

100 g Creme fraiche

1/4 eines Hokkaido Kürbis

50 g gekochte Linsen

50 g Ziegenfrischkäse

10 dünne Scheiben Schinkenspeck

Rosmarin getrocknet

Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knetbalken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss nochmals mit der Hand durchkneten. Den Teig rundherum mit einem 10 cm breiten Streifen und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Den Teig vierteln. Einen Teil des Teiges auf ein Backpapier ablegen, möglichst dünn ausrollen und in 4 gleich große Rechtecke ausrollen. Die Rechtecke mit Frischhaltefolie bedecken und so wiederholen.
Für den Belag: Sauerrahm und Creme fraiche miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teil des Teiges mit dem Finger ein Loch machen und in das Loch den Schinkenspeck stecken. Den Belag darauf legen und mit Rosmarin würzen.
In vorgeheizten Rohr bei 220°C Ober/Unterhitze zirka 12-14 Minuten backen.



Frisch, und direkt aus dem Ofen schmeckt der Flammkuchen natürlich am besten. Dennoch finde ich, das er auch kalt gut schmeckt. Ich überlege gerade, dass der Flammkuchen doch auch am Grill ausprobiert werden könnte. Aber, wie soll das sein? Ich finde, das klassische Holzküchen ist sein. Meiner Mann = Grillt. Nein, mein Mann kann auch gut kochen, wenn er muss.

