

Flammkuchen mit Kürbis



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Menge Zutat

400 g	Weizenmehl
1 Pä.	Trockenhefe
1 EL	Zucker
250 ml	Lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
300 g	Hokkaidokürbis
2	Rote Zwiebeln
200 g	Gorgonzola
50 g	Kürbiskerne
4 Zweige	Rosmarin

Zubereitung:

Hefe, Zucker und Öl in lauwarmes Wasser einrühren. Das Mehl mit dem Salz vermischen und eine Mulde formen. In diese die Hefeflüssigkeit geben, das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Teig noch mal durchkneten, in 4 Portionen teilen und jeweils auf 1 Bogen Backpapier dünn ausrollen. 10 Minuten ruhen lassen.

Kürbis waschen, entkernen und in dünne Streifen hobeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Teigfladen damit belegen. Rosmarin und klein gewürfelten Gorgonzola darüber geben. Mit Kürbiskernen bestreuen, salzen und pfeffern. Ein Backblech im Ofen auf 230°C vorheizen.