Rezept

Flammkuchen mit Kürbis und Roquefort

Ein Rezept von Flammkuchen mit Kürbis und Roquefort, am 28.04.2024

Zutaten

Teigzutaten wie im Grundrezept für Flammkuchen (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DEN BELAG:

600 g	Hokkaido-Kürbis
	Meersalz
1-2	Knoblauchzehen
200 g	saure Sahne
3-4 Zweige	Thymian
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
200 g	Schmand
150 g	Roquefort
3 EL	Kürbiskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Hefeteig wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben zubereiten und gehen lassen. Inzwischen das weiche Innere vom Kürbis entfernen und den Kürbis (ungeschält) in ca. 1 cm dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kürbisspalten darin von beiden Seiten 2-3 Min. anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Den Knoblauch schälen. Schmand und saure Sahne verrühren, den Knoblauch dazupressen und alles mit Meersalz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 230° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, in sechs Portionen teilen und jede auf wenig Mehl zu einem ovalen, 2-3 mm dünnen Fladen ausrollen. Zwei Backbleche einfetten und jeweils drei Teigfladen darauflegen. Diese mit der Schmandcreme bestreichen und mit den Kürbisspalten belegen. Den Roquefort in Stückchen brechen und daraufstreuen. Thymian waschen, trocken schütteln und darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen. Die Kürbiskerne daraufstreuen. Die Flammkuchen wie im Grundrezept beschrieben backen und ofenfrisch servieren.