

Rezept

Kürbisflammkuchen mit Camembert

Ein Rezept von Kürbisflammkuchen mit Camembert, am 14.12.2025

Zutaten

| | | |
|---------------|---|------------------------------------|
| 400 g | Mehl | Salz |
| 1 EL | Öl | 1 Zwiebel |
| 400 g | Hokkaidokürbis | 160 g Camembert |
| 200 g | Crème fraîche | 1 EL Aceto balsamico bianco |
| 1/2 TL | gemahlener Kümmel | Pfeffer |
| 80 g | grüne oder schwarze Oliven (ohne Stein) | Mehl für die Arbeitsfläche |
| | Backpapier für das Blech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt Blech auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Das Mehl mit 1/2 TL Salz, Öl und 200 ml Wasser in einer Schüssel mischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kürbis putzen, entkernen, waschen und mit dem Gurkenhobel in Streifen hobeln. Den Camembert in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Essig und Kümmel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig in zwei Portionen teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils auf Blechgröße ausrollen und jeweils auf Backpapier legen.
4. Crème fraîche auf dem Teig verteilen und die Zwiebelwürfel darüberstreuen. Kürbisstreifen, Camembert und Oliven gleichmäßig darauf verteilen.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den ersten Flammkuchen vorsichtig daraufheben. Im heißen Backofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis er leicht gebräunt und knusprig ist. Den Flammkuchen vierteln und sofort servieren. Den zweiten Flammkuchen backen und ebenfalls sofort servieren.