

Flammkuchen mit Kürbis

Hallo!
Heute habe ich zum ersten Mal, ja man glaubt es kaum, Flammkuchen gebacken. Und das wird sein. In der Herbstzeit Kürbis musste Kürbis mit Flammkuchen ein sehr leckeres Gericht. Nachdem ich heute Flammkuchen gegessen habe, kann ich nicht sagen, früher ist wahrscheinlich lecker (warum habe ich ihn nicht nur im Herbst gebacken?!) und es wird den bei uns man kann ihn je nach Lust und Laune belegen und ich kann ihn mediterran vorstellen.



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, der sich gut verarbeiten und
ausrollen lässt. Der Teig (Hefe) enthält auch Öl und Butter.



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 Knetstaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss nochmals mit der Hand durchkneten. Den Teig rundherum mit Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Den Teig vierteln. Einen Teil des Teiges auf ein Backpapier ablegen, möglichst dünn ausrollen und ein bisschen ausrollen. So kleben, den Teig mit Frischhaltefolie bedecken und so wiederholen.
Sauerrahm und Creme fraiche miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jeden Teigviertel ein wenig davon aufstreichen. Abschließend den Schinkenspeck darauf legen und mit Rosmarin würzen.
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 würde mir wünschen, dass ein klassischer Flammkuchen in einer Küche, die ein Mann erfüllt, das mein Mann kann auch gut kochen, wenn er muss. = Grillt. Nein,

