

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 so sehr leckeres Gericht. Nachdem ich heute Flammkuchen gegessen habe ich nicht sagen früher ist wahrhaftig) lecker (warum habe ich nicht nur im Herbst geben und es wird den bei uns man kann ihn je nach Lust und Laune belegen und ich kann ihn auch prima mit Frühlingsgemüse oder sommerlich mediterran vorstellen.



Einiges steht fest, meine nächsten Gäste bekommen Flammkuchen.
Das ist perfekt zum Wein.
Flammkuchen heißen auch "Hitzekekchen". Kommt daher, da sie
recht steif bei 250°C wahn sind. 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 Knetstaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss nochmals mit der Hand durchkneten. Den Teig rundherum mit einem 1/2 Liter Becherglas in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Den Teig vierteln. Einen Teil des Teiges auf ein Backpapier ablegen, ihn so dünn wie möglich ausrollen. So kleben die Folien aneinander, den Teig mit Frischhaltefolie bedecken und so wiederholen.
Sauerrahm und Creme fraiche miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teil des Teiges den Belag auftragen und mit Rosmarin würzen. Auf dem restlichen Teig den Belag auftragen 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,

