



Kürbis Flammkuchen

für 2 Flammkuchen:

300 g Mehl
1 kräftige Prise Salz
3 EL Olivenöl
2 EL getrocknete Kräuter der Provence
ca. 150-200ml lauwarmes Wasser

250g Hokkaidokürbis
250g Ländle Sauerrahm
200g Vorarlberger Bergkäse (10 Monate gereift) oder ein anderer würziger Käse aus der Vorarlberg Milch Käseauswahl
1 kleine rote Zwiebel
1 EL getrocknete Kräuter der Provence

.....

Für den Teig Mehl, Salz, Kräuter und Olivenöl vermischen. Wasser nach und nach zugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig halbieren, sehr dünn ausrollen (3mm dick) und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Vorarlberger Bergkäse entrinden und reiben.

Hokkaidokürbis waschen, entkernen und in sehr dünne Streifen hobeln (2-3mm). Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Backrohr auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig mit Sauerrahm bestreichen und die Kürbissstreifen darauf verteilen. Mit Zwiebelringen belegen und die Kräuter darüber streuen.

Vorarlberger Bergkäse auf den beiden Flammkuchen verteilen und im unteren Drittel des Backrohrs ca. 15 Minuten backen.

.....