

Flammkuchen mit Kürbis

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 125 ml Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
-

Für den Belag:

- -1 rote Zwiebel, geschält, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
- Hokkaido Kürbis, entkernt, in feine Scheiben geschnitten
- 125 g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer gemahlen
- 10-12 Scheiben Rohschinken



Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz einen Teig zusammenrühren. Ausrollen, den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Teig bestreichen. Den Flammkuchen eng mit den Zutaten belegen und im Rohr bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen lassen.