

Kürbis-Flammkuchen mit Feta



Zubereitung: 15 min

Wartezeit: 40 min

Backzeit: 15 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 10 min

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

500 g Mehl

20 g Frischhefe

¼ l Milch, lauwarm

1 TL Salz

½ TL Zucker

Für die Creme:

200 g Saure Sahne

2 Eier

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

Für den Belag:

100 g Butternut Kürbis (alternativ: Hokkaido-Kürbis)

2 Schalotten

50-80 g Feta

2 TL Schnittlauch

2 x Thymianzweige, frisch

Besonderes Werkzeug:

Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts

Wellholz/Nudelholz

Zubereitung:

Für den Teig die frische Hefe in die lauwarml Milch bröckeln und darin auflösen lassen. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Das Hefe-Milch-Gemisch dazu gießen und nun alles mit den Knethaken circa 8 bis 10 min lang zu einem glatten Teig kneten. Sobald sich der Teig von der

Schüssel löst, kann man ihn mit den Händen zu einer Kugel formen und in die Schüssel zurücklegen. Anschließend die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Den Teig nun im circa 50 °C warmen Backofen 40 bis 60 min gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit kann die Creme und der Belag vorbereitet werden.

Für die typische Flammkuchen-Creme die saure Sahne mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer glatten Masse verrühren.

Den Kürbis schälen und in ganz feine Streifen (2 bis 3 mm dick) schneiden. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Den Feta in eine Schüssel hinein krümeln. Den Thymian waschen und klein rupfen.

Wenn der Teig fertig gegangen ist, aus dem Ofen holen. Den Backofen nun auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun nochmals leicht durchkneten und anschließend länglich auswellen. Je nachdem wie dick oder dünn ihr den Teig auswellt, desto weniger oder mehr Stücke werdet ihr natürlich erhalten. Weltt also nach eurem Geschmack aus. ☺ (Bei uns ist es leider etwas zu dick geworden, aber auch das hat geschmeckt.) Anschließend die ausgewellten Teigstücke auf die Bleche legen. Mit der Creme großzügig bestreichen. Schalotten, Kürbisspalten und Feta darauf verteilen. Anschließend noch mit etwas Schnittlauch garnieren.

Nun wandert das Ganze bei mittlerer Schiene (ich habe sie nacheinander gebacken) für etwa 15 min in den Ofen. Bei uns war der Teig etwas dicker. Falls ihr den Teig ganz dünn ausgewellt habt, dann bitte darauf achten, dass sich die Backzeit eventuell verkürzt.

Nach dem Backen den Flammkuchen noch mit etwas Thymian verzieren. Der Flammkuchen schmeckt heiß und kalt sehr gut. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥