

Kürbis-Birnen-Flammkuchen

Zutaten

Zutaten Teig:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 EL Öl
1 TL Salz
250 g warmes Wasser

Zutaten Belag:

2 rote Zwiebeln
200 g Hokaidofleisch
1 Birne
100 g Bacon
100 g geriebener Käse
200 g Schmand
Majoran
Salz, Pfeffer

Kürbiskerne zum Bestreuen des Flammkuchens

Zubereitung:

Für den Teig Mehl auf Arbeitsfläche schütten und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe, Öl, Salz und lauwarmes Wasser in die Mulde geben und alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine große Schüssel geben und zugedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig zwei 1 cm hohe Fladen formen und auf zwei gefettete Backbleche legen.

Schmand mit Majoran, Pfeffer und Salz verrühren und auf den Teig streichen. Zwiebeln, Kürbisfleisch und Birne dünn hobeln oder in feine Scheiben schneiden und mit dem in Würfel geschnittenen Bacon auf den beiden Fladen verteilen. Mit Käse bestreuen und bei 220 Grad ca. 25 – 30 Minuten backen. Kürbiskerne auf den Flammkuchen streuen und servieren.

Variante: Statt Kürbis vorgegarte oder vakuumverpackte Rote Beete in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten auf dem Teig verteilen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).