

## Extra dünn und knusprig: Kürbis Flammkuchen mit Rucolahaube

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zuaten für 1 Flammkuchen

1 Grundrezept Flammkuchenteig  
1/4 Hokkaidokürbis  
150 g Crème fraîche  
4 Frühlingszwiebeln  
4 Scheiben Rohschinken  
100 g Rucola  
Salz, Pfeffer

Der entflammt im Herbst alle Herzen im Nu: Mit extra dünnem, knusprigen Teig als Basis und mildem Crème fraîche, würzigem Schinken und vor allem dem süßlichen Kürbis als Belag, muss sich dieser frisch gebackene Flammkuchen nicht mehr anstrengen, um hungrige Genießer von seinem hohen Genuss-Faktor zu überzeugen. Die Rucolahaube on top überzeugt dann auch letzte Skeptiker.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kürbis waschen, entkernen und mit einem Sparschäler in

dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

- 3 -

Teig dünn ausrollen und auf das Backblech geben. Crème fraîche auf dem Teig verstreichen und Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Mit Kürbistreifen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Flammkuchen mit Schinken belegen und weitere 5 Minuten backen. Rucola waschen und auf dem Flammkuchen verteilen.