

Shiitake-Kürbis-Flammkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

220 g Mehl
100 ml Wasser
1 Eigelb
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise(n) Salz

Für die Béchamelsauce

200 ml Milch
20 g Butter
20 g Mehl
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für den Belag

200 g Hokkaido-Kürbis
200 g Shiitake Pilze
200 g durchwachsener Speck (am Stück)
2 kleine rote Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie

Wie wäre es mal wieder mit einem knusprigen Flammkuchen? Mit dieser würzigen Herbstversion wird es ziemlich delikiat. Aromatische Shiitake Pilze und fruchtiger Kürbis machen diesen Flammkuchen zu einem echten Gourmet-Highlight. Als extra Special kommt noch etwas salziger Speck on top.

- 1 -

Für den Teig Mehl, Wasser, Eigelb, Salz und Öl miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 2 -

Für die Sauce Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch unter

stetigem Rühren hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 3 -

Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Für den Belag Pilze und Kürbis putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in Scheiben oder Streifen schneiden. Petersilie waschen und klein hacken.

- 5 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Flammkuchenteig halbieren und zu dünnen Teigfladen ausrollen. Gleichmäßig mit Béchamelsauce bestreichen und mit Shiitake, Kürbis, Zwiebeln und Speck belegen. Mit Pfeffer würzen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

- 6 -

Ein Flammkuchen ergibt 8 Stücke.

Shiitake-Kürbis-Flammkuchen

