

Kürbis Flammkuchen mit Rucola

Zutaten für 2 Personen

1 Pckg. Flammkuchenteig

1 rote Zwiebel

100 g Hokkaido Kürbis

50 g Crème fraîche

125 g Sauerrahm

ca. 50 g Rucola

Salz und Pfeffer

1 EL Olivenöl

30 g Käse, gerieben

Zubereitung:

- 1.) Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Heißluft) vorheizen. Flammkuchenteig mit dem Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen.
- 2.) Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Kürbis halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden.
- 3.) Crème fraîche und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerrahmmischung auf den Teig streichen und mit Zwiebel und Kürbis garnieren. Käse darüber streuen.
- 4.) Das Ganze in den vorgeheizten Ofen auf die 2. Schiene von unten geben und etwa 15-20 Minuten backen.
- 5.) In der Zwischenzeit Rucola waschen und trockenschütteln. Flammkuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit Rucola belegen und mit Olivenöl beträufeln. Nach Belieben erneut salzen und pfeffern. Flammkuchen in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Servierfertig: 35 Minuten