

Flammkuchen mit Kürbis oder bunten Kartoffeln

Kürbis- Flammkuchen

für den Teig:

5 g frische Hefe

150 g Dinkelmehl

75 g Milch

1 EL Olivenöl

½ Tel. Salz

Hefe mit Milch erwärmen und alles zu einem Teig kneten
(an einem warmen Ort gehen lassen)

für den Belag mit Kürbis

¼ Hokkaidokürbis

1 Apfel

1 rote Zwiebel

3 EL Speckwürfel

Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

1 Becher Schmand

Teig zu 2 ovalen Böden ausrollen u. auf ein gefettetes Blech
legen. Schmand mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver mischen
und auf den ausgerollten Teig streichen.

Äpfel, Kürbis und Zwiebel fein hobeln und ebenfalls darauf
legen, mit gehackten Thymian, Rosmarin und Speckwürfel

bestreuen. Ofen auf 200 Grad vorheizen und bei 180 Grad 20-25
Minuten backen

für den Belag mit bunten Kartoffeln

alles gleich wie oben

statt Kürbis, Äpfel und roter Zwiebel

2 Emma, 2 Trüffel und 2 Sieglinde Kartoffel schälen und in
dünne Scheiben schneiden, weiße Zwiebel verwenden.