



Kürbis-Feigen-Flammkuchen

Zutaten (für 1 Blech)

125 g Vollkornmehl

65 ml Wasser

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

Ca. 150 g Hokkaidokürbis

1-2 Feigen

100 g Sauerrahm

Kräuter (je nach Geschmack)

50 g Feta

Frischer Rosmarin

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Aus Vollkornmehl, Salz, Wasser und Öl einen glatten Teig bereiten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Sauerrahm mit Kräutern und etwas Salz abmachen und damit den Teig dünn bestreichen.

Den Kürbis mit einer Reibe dünn hobeln oder mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. *(Falls der Kürbis recht dick geschnitten ist, könnt ihr ihn im Backrohr vorher mit etwas Öl, Pfeffer und Salz vorgaren)*

Den Kürbis auf dem Flammkuchen verteilen.

Die Feigen in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Den Feta zerbröseln und drüber streuen. Mit Rosmarin garnieren.

Den Flammkuchen für 12-15 Minuten bei 200 Grad backen.

