

KÜRBISFLAMMKUCHEN

Allns to sien Tiet

FÜR 2 PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

5 SCHALOTTEN

½ KLEINER HOKKAIDOKÜRBIS

6 STILE THYMIAN

1 PACKUNG FLAMMKUCHENTEIG AUS DEM KÜHLREGAL

125 G SCHMAND

FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

SALZ

ORANGENSCHALE

ZUBEREITUNG:

1. SCHALOTTEN SCHÄLEN UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN. KÜRBIS WASCHEN, VIERTELN, ENTKERNEN UND FEIN HOBELN. THYMIAN WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN UND BLÄTTCHEN VON DEN BEISEITELEGEN.
2. FLAMMKUCHENTEIG AUF EIN BLECH MIT BACKPAPIER LEGEN UND MIT SCHMAND BESTREICHEN. KÜRBIS UND SCHALOTTEN GLEICHMÄßIG DARAUF VERTEILEN. MIT PFEFFER, SALZ, ORANGENSCHALEN UND THYMIAN BESTREUEN.
3. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (E-HERD: 225 °C/ UMLUFT: 200 °C) 15-20 MINUTEN BACKEN.
4. AUS DEM OFEN NEHMEN, AUF EIN BRETT LEGEN UND NACH BELIEBEN MIT FRISCHEM THYMIAN BESTREUEN.

