

# Flammkuchen mit Kürbis

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

### Für den Teig

125 g Dinkelmehl

1 TL Salz

60 ml Wasser

1 EL Olivenöl

### Für den Belag

100 g Frischkäse

150 g Hokkaido-Kürbis

1 Birne

1 rote Zwiebel

1 EL Kürbiskerne

Salz und Pfeffer

Trüffel Würzöl oder  
Kürbiskernöl



## Zubereitung

Den Backofen mit einem Backblech darin auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl und das Salz miteinander vermengen. Lauwarmes Wasser und Öl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Den Kürbis und die Birne waschen und entkernen, die Zwiebel abziehen. Alles in feine Scheiben schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen. Mit Kürbiskernen bestreuen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwa 15 Minuten auf dem vorgeheizten Backblech backen. Vor dem Servieren mit Trüffel Würzöl oder Kürbiskernöl beträufeln.