

FLAMMKUCHEN MIT HOKKAIDO SCHEIBEN UND FETA



Zutaten für 2 Stück:

Für den Teig:

2EL Olivenöl

130 ml Wasser

1 TL Salz

250g Dinkelmehl (Typ 630)

Für die Creme:

150g Ziegenfrischkäse

Hafer-Milch

Salz, Pfeffer

1 größere Knoblauchzehe, klein

gehackt oder gepresst

für den Belag:

300g Hokkaido-Kürbis

120g Feta-Käse

frische Salbeiblätter

Zubereitung:

Zunächst den Backofen auf 250° vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und zu glattem Teig verkneten. Dann in zwei gleichgroße Portionen teilen und auf einem Backpapier ausrollen (möglichst rund und dünn).

Auch die Zutaten für die Creme werden miteinander vermischt und anschließend auf dem Teig verteilt.

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Dann in schmale Streifen schneiden. Diese werden auf der Creme gleichmäßig verteilt. Den Feta Käse darüber krümeln und alles für circa 13 Minuten in den Backofen schieben.