Flammkuchen

Ein knuspriger Flammkuchen trifft auf herbstliche Aromen: Diese Variante mit Hokkaido-Kürbis, cremigem Feta und duftendem Thymian bringt Farbe und Geschmack auf den Teller. Das Zusammenspiel aus würziger Crème fraîche, nussigem Schwarzkümmel und einem Hauch feinem Aceto di Modena verleiht dem Klassiker eine besondere Gourmet-Note. Perfekt für gemütliche Abende, wenn es draußen kühler wird – schnell gemacht, raffiniert belegt und unwiderstehlich lecker.

Zutaten
4 Portionen

Teig
460 g Mehl
60 ml Brat-Olive-Meditteran
240 ml Wasser
0.5 TL Bio-Meersalz
Belag
400 g Crème frâiche oder Schmand
1 Prise Muskatnuss
0.25 TL Bio-Meersalz
2 Prisen Pfeffer
1 TL Schwarzkümmel
300 g Hokkaido Kürbis
200 g Feta
4 Zweige Thymian. frisch
2 EL Schwarzkümmelöl, nativ
Aceta di Modena, IGP Linea Gold

Zubereitung

Teig

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Flammkuchen

Während der Teig ruht, Ofen auf 180° C Umluft vorheizen, Crème fraîche mit den Gewürzen glattrühren und abschmecken. Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden – Feta ebenfalls würfeln. Flammkuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsplatte sehr dünn ausrollen. Entweder den Teig komplett auf einem Backblech ausrollen oder ausrollen und Kreise ausschneiden. Den Teig mit der Crème fraîche bestreichen. Den geschnittenen Kürbis sowie den Feta darüber geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Mit frischem Thymian, Schwarzkümmelöl und Olivenöl garnieren und genießen.