



## 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-Mediterran

240 ml Wasser

0.5 TL Bio-Meersalz

#### Belag

400 g Crème fraîche 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

Aceto 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.