

Kürbis-Flammkuchen mit Speck und Gorgonzola



Zubereitung:

Für den Hefeteig die angegebenen Zutaten verkneten und den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Für den Belag den Kürbis waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden oder evtl. hobeln. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in feine

Scheiben schneiden. Birnen waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Spalten schneiden. Gorgonzola würfeln. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Den Schmand auf dem Teig verstreichen und ihn zunächst mit den Gewürzen bestreuen und dann mit Kürbis, Zwiebeln, Speck, Birnen und Gorgonzola belegen. Den Flammkuchen im heißen Backofen ca. 25 bis 30 Minuten abbacken.

Tipp:

Den Kuchen vor dem Servieren mit Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Hefeteig:

375 g Dinkelmehl
1/2 Würfel frische Hefe oder
1 Beutel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Salz
3 Eslöffel Öl
1/8 l lauwarmes Wasser

Für den Belag:

200 g Kürbisfleisch
2 Birnen
100 g Frühstücksspeck in
Scheiben
2 rote Zwiebeln
200 g Schmand
100 g Gorgonzola
Salz
Pfeffer
Paprikapulver