

Kürbis – Flammenkuchen mit Zwiebeln und Feta

Rezept für ca. 8 Personen

Zutaten:

1 Pack	Flammenkuchenteig
350 g	Feta – Käse
250 g	Crème fraiche
250 g	Kürbisfleisch (Hokkaido)
1	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
3	Zwiebeln
	Thymian



Zubereitung:

Für den Belag Feta zerbröckeln. Kürbis in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen und in sehr feine Spalten schneiden.

Crème fraiche mit dem Eigelb verrühren mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Teigfladen streichen und dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Kürbis und Zwiebeln darauf verteilen. Feta darüber streuen.

Bei Umluft 220 °C, 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Gebackene Flammkuchen mit Thymian bestreuen.