

# Flammkuchen

## Für zwei Personen

125 g Mehl	5 g Hefe	150 g Hokkaidokürbis
1 rote Zwiebel	1 Apfel, säuerlich	50 g Ziegenfrischkäse
50 ml Buttermilch	50 g Schmand	2 EL Honig
50 g Walnüsse	2 Zweige Rosmarin	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hefe zerbröseln und in vier Esslöffeln warmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl, dem Salz, der Buttermilch und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend in kleine Portionen teilen, dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Schmand und den Ziegenfrischkäse mischen und auf den Teig streichen.

Den Kürbis und den Apfel entkernen und in feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Walnüsse grob hacken und die Nadeln des Rosmarins abzupfen.

Den Kürbis, die Äpfel, die Zwiebel und den Rosmarin auf die Schmand-Ziegenkäse-Mischung verteilen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen für acht Minuten backen.

Sarah Grosch am 15. September 2015