

Kürbisflammkuchen mit Cranberries

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

½ Kürbis, z. B. Knirps oder Butternuss
2 Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
4 EL Kürbiskernöl
2 Flammkuchenteige à 180 g
2 EL Olivenöl
50 g Cranberries, frisch oder getrocknet
einige Zweige Thymian
Fleur de sel
bunter Pfeffer

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Kürbis nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln fein hacken. Crème fraîche und die Hälfte des Kürbiskernöls verrühren. Flammkuchenteige auf 2 Backblechen ausrollen. Crème fraîche darauf ausstreichen. Kürbis und Zwiebeln mit Öl mischen. Mit den Cranberries auf den Teigen verteilen. Thymian darüberzupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen ca. 8 Minuten backen. Heiss servieren. Mit restlichem Kürbiskernöl beträufeln.



Dieser Flammkuchen hat Karin gemacht. Das Rezept sagt sie ist super. Sie hat den Flammkuchen ohne Thymian gemacht, da sie gerade keinen hatte.