

# Flammkuchen mit Kürbis

## Zutaten

Für den Hefeteig (4 Stücke):

400 g Weizenmehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 TL Zucker  
250 ml lauwarmes Wasser  
1/2 TL Salz 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

300 g Hokkaidokürbis  
2 rote Zwiebeln  
200 g Gorgonzola  
50 g Kürbiskerne  
4 Zweige Rosmarin  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Hefe, Zucker und Öl ins lauwarme Wasser einrühren. Das Mehl mit dem Salz vermischen und eine Mulde hineindrücken. In diese die Hefeflüssigkeit geben, das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Teig noch mal durchkneten, in 4 Portionen teilen und jeweils auf 1 Bogen Backpapier dünn ausrollen. 10 Min. ruhen lassen. Kürbis waschen, entkernen und in dünne Streifen hobeln. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Teigfladen damit belegen und Rosmarin, klein gewürfelte Gorgonzola darübergeben. Mit Kürbiskernen bestreuen, salzen und pfeffern. Ein Backblech im Ofen auf 230° vorheizen. Nacheinander einen Teigfladen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und auf mittlerer Schiene bei 230° ca. 7–10 Min. backen.