



## Herbstlicher Flammkuchen mit Kürbis von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Teig

200 g Mehl  
100 ml Wasser  
Salz  
2 EL Olivenöl

#### Belag

150 g Ziegenfrischkäse  
50 g Crème fraîche  
1 Zitrone (unbehandelt)  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
Thymian  
2 rote Zwiebeln  
1/2 Hokkaido-Kürbis  
Schnittlauch

### Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Backzeit)

Mehl mit 100 Milliliter Wasser, Salz und Olivenöl kombinieren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Je länger geknetet wird, umso geschmeidiger wird der Teig. Bei Zimmertemperatur mindestens 15 Minuten ruhen lassen, in der Zwischenzeit den Belag vorbereiten.

Den Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian cremig rühren. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Kürbis zerteilen, das Innere mit einem Löffel herausschaben und das Fruchtfleisch in sehr dünne Spalten schneiden oder hobeln.

Dann den Teig ausrollen und auf einen Pizzaschieber geben. Mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und mit Kürbis und Zwiebeln belegen.

Auf den bei 250 Grad vorgeheizten Backstein geben und etwa zehn Minuten backen. Sehr dunkle, nahezu verbrannte Stellen sind erwünscht und typisch – wenn man das nicht möchte, entsprechend früher herausnehmen. Wenn man nicht über einen Backstein verfügt, kann man ein Backblech umgedreht im Backofen erhitzen und den Teig mit einem Tortenblech auf dieses geben.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den fertigen Flammkuchen geben. Sofort servieren.