



Kürbis-Walnuss-Flammkuchen mit frischem Rosmarin

Zutaten für 2 Flammkuchen:

2 Flammkuchenböden
 4-5 EL Schmand
 1 Handvoll Walnüsse (grob gehackt)
 2 Stangen Lauchzwiebeln (gewaschen und in feine Scheiben geschnitten)
 200 g Schafskäse (zerbröselt oder gewürfelt)

350 g Hokkaido- oder Butternut-Kürbis (geschält, entkernt und klein gewürfelt)
 1 Knoblauchzehe (geschält und in feine Scheiben geschnitten)
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, Pfeffer, Zatar

Zusätzlich: Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor und legt Euer Backblech mit Backpapier aus.
2. Gebt nun etwas Öl in eine Pfanne und bratet bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten die Kürbiswürfel mit Knoblauch und Rosmarin an. Die Kürbiswürfel dürfen ruhig noch etwas bissfest sein, denn sie müssen ja noch eine Runde im Ofen überstehen. Nach dem Braten könnt Ihr die Rosmarinzwige und den Knoblauch wegnehmen oder mit auf dem Flammkuchenboden verteilen. Ganz wie Ihr wollt.
3. Legt jetzt einen Flammkuchenboden aufs Backpapier und bestreicht ihn gleichmäßig mit der Hälfte des Schmands. Nun etwas Salz, Pfeffer und Zatar obenauf streuen.
4. Anschließend könnt ihr jeweils die Hälfte von Lauchzwiebeln, Walnüssen, Schafskäse und Kürbis auf dem gewürzten Schmand verteilen.
5. Ab damit in den Ofen für etwa 12-15 Minuten.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de