Kürbisflammkuchen mit Feigen Sauce

- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Saisonal, modern, raffiniert mit köstlicher Feigen Sauce – ein Flammkuchen, wie Sie ihn sicherlich noch nicht probiert haben. Doch es lohnt sich! Besonders im Herbst, in der Kürbissaison, bieten sich zahlreiche diverse Möglichkeiten der Zubereitung verschiedener Kürbissorten.

Eine tolle Alternative zum traditionellen Rezept der Kürbissuppe ist unser Kürbisflammkuchen. Leicht würzig und herzhaft, mit einer feinen fruchtigen Note, welche ihm durch die Feigen Sauce verliehen wird.

Zutaten

- Für 4 Flammkuchen:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 10 g Hefe, 4 El warmes Wasser
- 100 g Vollmilchjoghurt

- 6 El Olivenöl
- ½ Tl Salz
- 750 g Hokkaidokürbisfleisch in dünnen Scheiben gehobelt
- Fruchtfleisch von 4 Feigen
- 3 El Limetten – oder Zitronensaft
- 1 Tl brauner Zucker
- Etwas Cayennepulver nach eigenem Geschmack
- 4 El flüssige Butter
- 250 g grob geriebener Bergkäse,
- 1 Bündchen Thymian, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Ofen mit Blech auf 250° C vorheizen, mit Umluft genügen 230° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Hefe in 4 El warmem Wasser zerfallen lassen, in das Mehl eine kleine Mulde drücken. Das Hefewasser, Joghurt, 2 El Öl und Tl Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden auf gehen

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitfläche durchkneten, in 4 Portionen teilen.

Schritt5

Wieder 5 min. ruhen lassen, jede Teigportion zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie hauchdünn ausrollen.

Schritt6

Die Kürbisscheiben darüber verteilen und mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt7

Die Thymianblättchen gleichmäßig darüber streuen und den Bergkäse verteilen.

Schritt8

Mit Hilfe der Frischhaltefolie auf die heißen Bleche ziehen und auf der mittleren Schiene 6 min. backen.

Schritt9

Das Feigenfruchtfleisch mit dem Limette / Zitronensaft, Zucker, Cayennepfeffer, 1 Prise Salz und 4 El Öl pürieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Heiß und knusprig mit der Feigen Sauce zu Tisch geben.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vorspeisen, Warme Vorspeisen **Tags:** bergkäse, Thymian **Zutaten:**Butter, Cayennepulver, Feigen, Hefe, Joghurt, Käse, Kürbis, Mehl, Öl, Salz, Thymian, Zitrone, Zucker

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbisflammkuchen-mit-feigen-sauce/