



Flammkuchen mit Kürbis | Birne | Haselnuss

Zutaten Angaben für 10 Portionen

	Art.-Nr.	Menge	Zutat
	804596	10 St.	 Flammkuchenboden TK
	196598	400 g	Alpro Joghurtalternative
	415217	100 ml	Rapsöl kaltgepresst
	592551	2 g	Pfeffer schwarz gemahlen
	822242	15 g	Ursalz Kräuter
	837421	1 g	Thymian getrocknet
	679633	100 g	Getrocknete Tomaten
	729629	400 g	Hokkaido Kürbisfleisch
	980391	40 g	Ahornsirup
	206514	250 g	 Birnen frisch
	670440	50 g	Haselnüsse ganz
	600766	200 g	 Zwiebelscheiben rot frisch
	241362	100 g	 Rucola frisch

Zubereitung

Kirschtomaten halbieren und halb trocknen.

Joghurt Alternative mit Salz, Kräutersalz, Thymian und Pfeffer anrühren.

Hokkaido Kürbis in schmale Spalten schneiden und mit Ahornsirup marinieren.

Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Birne aufschneiden, Kerngehäuse entfernen und die Birne in Spalten schneiden.

Flammkuchenboden mit dem angerührten Schmand bestreichen, mit Kürbisspalten, Birnenspalten, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln belegen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Flammkuchen bei 220 °C ca. 7 Min. backen, schneiden und mit Rucola bestreuen.