

Kürbisspeckflammenkuchen

Zutaten:

für Teig

150-200 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
400 g Roggenmehl
3 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer und Muskat

für die Füllung

½ Kürbis
125 g gewürfelter Räucherspeck
100 g Creme fraiche
2 Eigelb
200g kleine Mozzarellakügelchen
Salbei fein gehackt

Zubereitung:

- aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und gehen lassen
- Kürbis schälen und in Scheiben schneiden und diese 3 min in Salzwasser kochen
- Speckwürfel in Pfanne knusprig anbraten
- Creme fraiche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Teig noch mal durchkneten und zu zwei runde Böden ausrollen und auf Backblech legen
- mit Creme fraiche-Mischung bestreichen und Kürbis und Speck darüber verteilen
- mit Salbei bestreuen und bei 200 ° 8-10 min goldbraun backen

Tipp:

evtl. beide Böden 5-8 min vorbacken

Die Gärtnerei Neiteler wünscht eine guten Appetit!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de