

# Flammkuchen mit Kürbis und Feta

## Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- 200 ml warmes Wasser

## Für den Belag:

- 1 rote Zwiebel
- 100 g Schmand
- 80 g Feta
- 100 g gekochter Hokaido-Kürbis
- etwas Rosmarin
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Mehl, Öl, Salz und warmes Wasser werden für den Teig vermischt. So sollte ein glatter, nicht zu klebriger Teig entstehen. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt ca. 1 Stunden stehen lassen.  
In der Zwischenzeit den Kürbis in mittelgroße Stücke schneiden und weichkochen. Die Zwiebel ebenfalls klein schneiden.
2. Nun den Teig dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Danach den Schmand auf dem Teig verstreichen, die Zwiebeln und den Kürbis darauf verteilen. Feta darüber bröseln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
3. Der Flammkuchen wird bei 200°C ca. 15 Minuten im Ofen gebacken.
4. Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen wünschen Janine und Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de).