

# Kürbis-Flammkuchen

1/2 Würfel Hefe	400g Kürbisfleisch
250g Mehl	2 Zwiebeln
100ml Buttermilch	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	150g saure Sahne
100g luftgetrockneter Schinken	
Salz	

- Hefeteig aus Hefe, Mehl, Buttermilch, Öl und einer Prise Salz zubereiten - 60min ruhen
- Kürbisfleisch und Zwiebeln dünn hobeln, Rosmarin fein hacken
- Backofen auf 240°C vorheizen
- Teig dünn ausrollen
- saure Sahne mit Salz und Pfeffer vermischen, auf dem Teig verteilen und mit Kürbis, Zwiebeln, Schinken und Rosmarin belegen
- ca. 10-15 min backen

Guten Appetit!