

Flammkuchen wie wir ihn in der Kügler - Mühle gerne essen:



- 1 Becher Crème Fraîche
- 2 EL Saure Sahne
- Salz, Pfeffer



- 3-4 Walnüss -
- 4 EL Feta, zerbröckelt
- 100 g Kürbis, hauchdünne Scheiben



Crème Fraîche und Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Teig in vier Portionen aufteilen und sehr dünn ansrollen. Crème Fraîche darauf verteilen. Kürbis Scheiben darauf legen, Feta darüber streuen, mit den Walnüssen garnieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 250°C 5 Minuten backen, dann Temperatur reduzieren auf 220°C und fertig backen. Das dauert ca. 10 Min.