

Flammkuchen mit Kürbis - milch & glutenfrei

Zutaten für zwei Person:

250 g Kürbis, küchenfertig

glutenfreier Pizzateig

1 rote Zwiebel

veganer Schmand

4 Scheiben Serrano-Schinken

50 g Rucola

Zubereitung:

Den Pizzateig zubereiten (siehe Rezept). Halbiere den Pizzateig und rolle jede Hälfte zwischen zwei Dauerbackfolien möglichst dünn aus.

Die Zutaten für den veganen Schmand zusammen rühren (siehe Rezept).

Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Serrano-Schinken grob zerrupfen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Den Schmand auf den beiden Flammkuchenböden verteilen und die Flammkuchen nun mit den Zwiebelringen, den Kürbisscheiben und dem Serrano-Schinken belegen.

Die beiden Flammkuchen für 30 Minuten im Ofen backen.

Den Rucola waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, den Rucola darauf verteilen und servieren.

Info:

Für einen küchenfertigen Kürbis, den Kürbis halbieren, entkernen und für 45 bis 60 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Danach kann man ganz einfach die Schale entfernen.

Man kann küchenfertigen Kürbis luftdicht verpackt mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp:

Für einen veganen Flammkuchen einfach den Schinken weglassen.