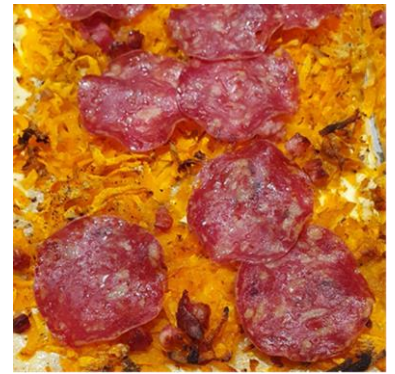


# Flammkuchen mit Kürbis, Salami und Rosmarin

Rezept für 4 Personen

---



## Teig

350	g	Weissmehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Oel dazugiessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen
1.25	TL	Salz	
2	dl	Wasser	
2	EL	Rapsöl	

**oder** einen Pizzateig mit Hefe herstellen oder kaufen

Teig dünn auswallen und auf ein viereckiges Backblech geben

1	Becher	Crème fraîche Salz und Pfeffer	mischen und auf dem ausgewallten Teig verteilen
---	--------	-----------------------------------	---

## Belag

300-500	g	Kürbis, geraffelt (Röstiraffel)	auf dem Teig verteilen
50-100	g	Schweizer Salami	

Rosmarin, Nadeln  
gehackt  
**oder**  
Rosmarin, gemahlen

darüberstreuen

**Backen:** bei 250 Grad, 10-15 Minuten