

Flammkuchen mit Rotweinzwiebeln und Kürbis



Einkaufsliste:

2 große Flammkuchen

Für die Rotweinzwiebeln

500g rote Zwiebeln

70g brauner Zucker

100ml Madeira oder Portwein

250ml Rotwein

2-3 Zweige Thymian

1 kleines Lorbeerblatt

1 EL Balsamicoessig (oder anderen Essig)

1 TL Meersalz und Pfeffer

Flammkuchen

260g Mehl ggf. mehr

3 EL Olivenöl

1 TL Meersalz

100ml lauwarmes Wasser

Außerdem:

50g geriebener Käse

Eine Hälfte eines kleinen Kürbis

200g Camembert

50g Schinkenwürfel (kann auch weggelassen werden)

1 handvoll Petersilie

75g Frischkäse

1 EL Creme Fraiche

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

So wird's gemacht

Rotweinzwiebeln:

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden oder fein hacken. 2 EL der Zuckers in eine Pfanne geben und mit 1 EL Wasser karamellisieren lassen. Zwiebeln und etwa 1 TL Meersalz hinzugeben und von allen Seiten anbraten. Mit dem Madeira Wein oder Portwein ablöschen und köcheln lassen. Rotwein sowie die Gewürze hinzugeben. Herdplatte auf die mittlere Hitze herunterstellen und 30-40 Minuten köcheln lassen bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Kräuter entfernen und mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Glas geben und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Flammkuchen

Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für den Teig zu einem homogenen Teig verkneten, der Teig sollte nicht klebrig sein und sich gut ausrollen lassen. Teig sehr dünn ausrollen. Auf ein Backpapier legen.

Frischkäse, Creme Fraiche, Kräuter und Salz vermengen und auf den Teig geben, mit Käse bestreuen. Schinkenwürfel darauf verteilen. Camembert in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Kürbis auf den Flammkuchen geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220-250°C etwa 5-8 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.

Zum Servieren die Rotweinzwiebeln dazureichen und nach Belieben auf dem Flammkuchen verteilen.