



# Kürbis-Flammkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/kuerbis-flammkuchen.jsp>



Kürbis-Flammkuchen mit Blauschimmelkäse.

## Zutaten

Zutaten für: 6 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2 Packungen	Flammkuchenteig (Kühlregal)	
300 g	Kürbis (z.B. Butternut oder Hokkaido)	
2 EL	Rapsöl	
	Salz, Pfeffer	
400 g	Crème fraîche	
150 g	Blauschimmelkäse, cremig	
75 g	Walnusskerne	
1 EL	Rosmarinnadeln	
4 EL	Crema di Balsamico	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **6 Portionen**

Zubereitungszeit: **25 Min.**

Fertig in: **40 Min.**

Je Portion : **3056 kJ, 730 kcal , 49 g Kohlenhydrate , 116 g Eiweiß , 51 g Fett , 207 mg Cholesterin , 6 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

1.) Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Flammkuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen. Kürbis halbieren, entkernen, den Kürbis in dünne Spalten schneiden und schälen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbisspalten darin 2–3 Minuten kräftig anbraten, würzen.

2.) Flammkuchenteig ausrollen und auf zwei Bleche legen. Crème fraîche darauf verstreichen, mit Kürbisspalten belegen. Käse darüber zerbröckeln. Walnüsse grob hacken, mit dem Rosmarin auf die Kürbisse streuen und mit Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. In Stücke teilen und mit Balsamicocreme beträufeln. Lust auf mehr Gemüse? Probieren Sie auch unsere leckeren und dieses Rezept für mit Spinat und Tomaten! Lust auf weitere Flammkuchen-Rezepte? Entdecken Sie Kathis Rezept für herbstlichen !



EDEKA zuhause Backblech  
ausziehbar: Individuelle Größeneinstellung  
von 37 bis 52 cm Breite, Höhe  
3 cm Passend für alle gängigen  
Herdbreiten Für große und kleine Mengen  
Blechkuchen oder Pizza