



# Kürbis-Flammkuchen

## Zutaten

### **Boden**

1 Packung frischer Flammkuchen-  
oder Blätterteig

### **Belag**

750 g Hokkaidokürbis  
4 EL flüssige Butter  
1 Bund Thymian  
250 g grob geriebener Bergkäse  
2 EL Kürbiskerne

## Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den Hokkaido vierteln, entkernen und in Scheiben hobeln. Den Teig samt Backpapier auf ein Backblech legen, mit den Kürbisscheiben belegen und den Kürbis mit Butter bepinseln. Den Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem geriebenem Bergkäse bestreuen und ca. 8–12 Minuten backen.

Vor dem Servieren die Kürbiskerne darüber streuen und mit Thymian garnieren.