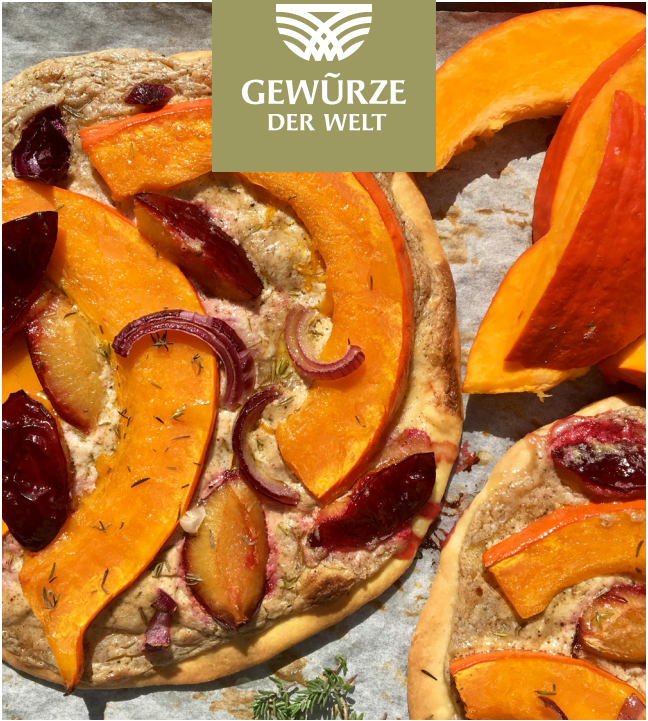




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 121

# Kürbis-Fladen mit Quatre Epices-Crème Fraîche

## Zutaten

### Für den Teig:

160 g Dinkelmehl

1 Ei

70 g Butter



Meersalz



Optional: etwas Kurkuma

### Für den Belag:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis,  
entkernt und in Spalten  
geschnitten

6 Zwetschgen, entsteint und  
geviertelt

1 kleine rote Zwiebel, in  
Halbringe geschnitten

1 TL frische Thymianblätt-  
chen

125 g Crème fraîche



1 TL Quatre Epices



¼ TL Meersalz

## Rezept

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Aus dem Teig 2 Fladen auswellen und mit Backpapier auf ein Blech legen. Die Crème fraîche mit Quatre Epices und Salz verrühren und auf den Teig streichen. Die Fladen mit Kürbis, Zwetschgen und Zwiebeln belegen. Den Thymian darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis der Kürbis Farbe angenommen hat.

**Guten Appetit!**