

## 44. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE

## Flammkuchen

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 45 Min. + Backzeit 15 Min.

200 ml Wasser  
20 g Hefe  
400 g Mehl  
1 TL Salz  
2 EL Öl

Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Mehl,  
Salz und

Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

300 g Porree  
300 g rote Zwiebel  
200 g Speck

Porree waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Speck in dünne Scheiben schneiden.

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf sehr dünn ausrollen. Mit Kräuter-Crème fraiche bestreichen,

400 g Kräuter-Crème fraiche  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

mit wenig Salz,  
Pfeffer und

Muskat würzen und dann den Speck darauf verteilen.

Eine Hälfte mit Lauchringen belegen, die andere Hälfte mit den Zwiebeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 15 Minuten backen.

## Sweet Dumpling, gefüllt

### Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

ca. 25 Min. + Backzeit 50 Min.

4 Kürbisse

Den Deckel der Kürbisse abschneiden. Kerne und Fasern entfernen. Etwas Fruchtfleisch herauslösen und zerkleinern.

250 g Mozzarella  
150 g Shrimps (oder Kochschinken)  
100 g Crème fraiche  
Pfeffer  
Salz  
Kräuter

Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Mit Kürbisstückchen,  
Shrimps

(Kochschinken) und

Crème fraiche mischen. Die Mischung mit

Pfeffer,

Salz

und Kräutern abschmecken und in die ausgehöhlten Kürbisse füllen. Kürbisse in eine Auflaufform stellen und im Backofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten garen.

### TIPP:

## Rote Zwiebeln schnell einlegen

500 g rote Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden. Auseinandernehmen und in einen großen Durchschlag geben. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und über die Zwiebeln gießen. Abtropfen lassen.

350 ml Wasser  
350 ml Weißweinessig  
Lorbeer, Thymian,  
Cayennepfeffer  
1 EL Zucker  
1 TL Schwarzer Pfeffer  
1 TL Salz

Alle anderen Zutaten mit 350 ml kaltem Wasser mischen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zwiebeln in ein Gefäß mit Deckel (kein Metall) geben und mit der Flüssigkeit übergießen. Die Zwiebeln sollten ganz bedeckt sein, notfalls einen kleinen Teller obendrauf legen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Im geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.