

REZEPT-TIPP

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Explizite Nennung des verwendeten HITCHCOCK Produkts in der Zutatenliste
- Angabe des Foto-Copyrights: © HITCHCOCK
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

HERBSTLICHER FLAMMKUCHEN

Portionen: 2 bis 3 (2 Flammkuchen) | Zubereitungszeit: 30 Minuten



Für den Teig

250 g Weizenmehl
½ TL Salz
2 EL Olivenöl
ca. 120 ml Wasser (lauwarm)

Für den Belag

150 g Crème fraîche
1 EL HITCHCOCK Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss
nach Geschmack
ca. 200 g Hokkaido-Kürbis (in feine Spalten
geschnitten, mit Schale)
1 Handvoll Cherrytomaten
1 Handvoll Walnüsse
1 Handvoll frischer Rucola

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 15 Minuten ruhen lassen, inzwischen den Belag vorbereiten.

Crème fraîche mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack etwas fein gehackten Knoblauch oder 1 Prise Muskat dazugeben.



REZEPT-TIPP

Kürbisspalten dünn schneiden, die Cherrytomaten in Scheiben schneiden, Walnüsse grob hacken.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in zwei Portionen teilen, sehr dünn ausrollen und auf Backpapier legen.

Mit der Crème-fraîche-Creme bestreichen, dann Kürbisspalten gleichmäßig darauf verteilen.

Im heißen Backofen ca. 12 bis 15 Minuten backen, bis der Boden knusprig und der Kürbis weich ist.

Flammkuchen aus dem Backofen nehmen, mit den Tomaten belegen und mit den Walnüssen und frischem Rucola bestreuen. Optional mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in höchster Qualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugelände, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Würzsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Die Ingwer Shot Collection sorgt für aktivierende Boosts sowie ein energiegelades Lebensgefühl und umfasst die Geschmacksrichtungen Grapefruit & Limette, Maracuja & Acerola, Orange & Kurkuma sowie Himbeere. Alle Produkte sind im Onlineshop unter www.hitchcock.de erhältlich.

Die Marke HITCHCOCK ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Presseinformationen finden Sie unter <https://www.hitchcock.de/Presse/>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:
<https://www.instagram.com/hitchcock.official/>

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41,
hitchcock@kommunikationpur.com