

## Kürbis-Flammkuchen mit Hähnchen - Thermomix® Rezept



© Kürbis-Flammkuchen mit Hähnchen - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

### Verfeinert mit einer leckeren Curry-Schmand-Creme

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		FÜR DEN TEIG:
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Dinkelmehl
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>135 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>		FÜR DEN CURRY-SCHMAND:
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Kokosmilch
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Currypulver
<input type="checkbox"/>	<b>1/4 TL</b>	geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		FÜR DEN BELAG:
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Kokosmilch
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Honig
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Currypulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 1/2 TL</b>	Geflügelgewürz
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Hähnchenbrustfilet
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Hokkaido-Kürbis (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	<b>4 EL</b>	gehackte Petersilie
<input type="checkbox"/>	<b>4 TL</b>	Kürbiskernöl

## Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben, 1 Min./Teigstufe verkneten und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Für den Curry-Schmand alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren. Umfüllen und kalt stellen. Mixtopf spülen.
3. Für den Belag Kokosmilch, Honig, Curry, Geflügelgewürz, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mixen. Fleisch in schmale Streifen schneiden, gründlich mit Marinade mischen, kalt stellen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kürbis in ca. 2-3mm schmale Spalten schneiden.
4. Backofen auf 250 °C (230 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Teig in vier Portionen teilen und nacheinander auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu länglichen 3-4 mm dicken Fladen ausrollen und auf das Backblech legen. Mit Curry-Schmand bestreichen, mit Fleisch, Zwiebel und Kürbis belegen. Blechweise in je ca. 15 Min. goldbraun backen. Mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Kürbiskernöl beträufeln und sofort servieren.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 670 kcal - 26 E - 37 F - 52 KH