

Hinweis: die Mengen für „1 Blech“ sind ausreichend für ein großes Cafeteria-Blech - bei haushaltsüblichen Backbleche können die Mengen auf 2 Bleche verteilt werden.

## Tomaten-Mozzarella Flammkuchen

Für 1 Blech: 750g Hefeteig

### Belag:

6 Tomaten

500g Mozzarella

4-5 El Olivenöl

Salz, Pfeffer und Pizzakräuter

## Kürbis Speck Flammkuchen

Für 1 Blech: 750g Hefeteig

### Belag:

600g Hokkaidokürbis in Streifen gehobelt

250g gebratener Speck zuvor gewürfelt

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Knoblauchzehe

350g Schmand

500g Cheddarkäse gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflocken

Alles zu einer Masse vermengen und dann auf dem Hefeteig verteilen

**Backen der Flammkuchen:**

Bei 180 Grad 10-12 min. backen

Dann 10-15min. aus dem Ofen nehmen

Und bei 200 Grad 5-6 min. fertigbacken.