



Kürbis Pizza

eine herbstliche Pizza-Variante

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Mehl und Trockenhefe gut vermischen. Zucker, Salz, Kürbiskernöl, gehackten Rosmarin und Wasser hinzugeben und gut mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen.
3. Den Kürbis waschen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten. Danach auf einem Backblech ausrollen. Den Teig mit Crème fraîche bestreichen. Danach Kürbis, Zwiebeln, Walnüsse und Rosmarin darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Käse darüber streuen.
5. Die Pizza circa 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für ein Blech)

Naturata Zutaten

- 25 g Walnussbruch
- 3 EL Kürbiskernöl, steirisch, g.g.A.
- 1 TL Rübenzucker
- 2 gest. Atlantik Meersalz, fein
TL

Weitere Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- ½ Pck. Trockenhefe
- 350 ml warmes Wasser
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 1 kl. Hokkaido
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche
- Pfeffer
- 75 g geriebener Käse