

Kürbispizza

Zutaten:

- Hefeteig
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 125 g Speckwürfel
- 400 g Crème Fraîche Kräuter
- 1 Zwiebel
- 100 g ger. Emmentaler
- 50 g Kürbiskerne

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: ca. 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 1 Blech



Zubereitung:

Den Hefeteig auf einem Backblech vorbereiten.

Die Zwiebel kleinschneiden, mit der Creme Fraiche mischen.

Den Kürbis schälen und klein raspeln.

Dann erst die Creme Fraiche, den Kürbis, dann den Speck, den Käse und zuletzt die Kürbiskerne auf dem Teig verteilen.

Bei 210 °C Ober- und Unterhitze die Pizza ca. 20 - 40 Minuten backen.

Die Backzeit kann stark durch die Saftigkeit des Kürbisses variieren.