



Rezept-Empfehlung

Kürbispizza

Zutaten:

Teig: 500g Mehl, 1Pck Trockenhefe, 1TL Salz, 80ml Öl, etwas Wasser oder einen fertigen Pizzateig wählen
Belag: 2 Becher Schmand, Salz & Pfeffer, 2 Zwiebeln, 750g Hokkaido, 200g Dörrfleisch oder Schinken, 200g Reibekäse

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und 30 Minuten gehen lassen. Anschließend auf einem Backblech ausrollen.

2 Becher Schmand auf dem Teig verteilen und mit Salz & Pfeffer würzen. 2 Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Hokkaido grob raspeln. Dörrfleisch oder Schinken in schmale Streifen schneiden.

Die Zwiebeln, das Dörrfleisch und den geraspelten Kürbis auf dem Schmand verteilen. Anschließend mit 200g Reibekäse bestreuen.

Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten bei 200°C backen bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit!



Rezept-Empfehlung

Kürbispizza

Zutaten:

Teig: 500g Mehl, 1Pck Trockenhefe, 1TL Salz, 80ml Öl, etwas Wasser oder einen fertigen Pizzateig wählen
Belag: 2 Becher Schmand, Salz & Pfeffer, 2 Zwiebeln, 750g Hokkaido, 200g Dörrfleisch oder Schinken, 200g Reibekäse

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und 30 Minuten gehen lassen. Anschließend auf einem Backblech ausrollen.

2 Becher Schmand auf dem Teig verteilen und mit Salz & Pfeffer würzen. 2 Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Hokkaido grob raspeln. Dörrfleisch oder Schinken in schmale Streifen schneiden.

Die Zwiebeln, das Dörrfleisch und den geraspelten Kürbis auf dem Schmand verteilen. Anschließend mit 200g Reibekäse bestreuen.

Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten bei 200°C backen bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit!