



Rezept der Woche

Kürbis Pizza

Zutaten:

120 g Weizen (fein gemahlen)
40 g Hirse (fein gemahlen)
160 g Quark
120 g Butter

Für den Belag:

600 g Hokaido Kürbis
160 g würziger Käse
40 ml saure Sahne
40 ml Milch
Koriander, Ingwer, Paprika, Dill, Basilikum, Salz
20 g Haferflocken

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Dann den Teig auf einem eingefetteten Backblech dünn ausrollen und 10 Minuten vorbacken.

Den Kürbis waschen, durchschneiden und die Fasern und Kerne entfernen. Dann das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und raffeln.

Kürbis, Käse und die restlichen Zutaten miteinander mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Teig mit Haferflocken bestreuen und mit der Kürbismasse belegen.

Backblech in den Ofen schieben und 30 - 40 Minuten bei 200° C backen.

(aus Koch Kunst - Jahreszeiten schmecken)

Guten Appetit!