



## Bunte Kürbis-Pizza

Hauptspeise

### ZUTATEN

#### Für den Teig ohne Hefe:

300 g Mehl (helles Dinkelmehl)  
150 ml Wasser  
1 – 2 TL Salz  
etwas getrocknetes Basilikum

#### Für die Soße:

200 g Hokkaido-Kürbis  
1,5 EL Rapsöl  
2 EL Sahne  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
1/2 TL Zucker

#### Für den Belag:

100 g Kürbiskerne  
20 g Kapern aus dem Glas  
100 g Champignons (frisch/Glas)  
1 rote Zwiebel  
5 Scheiben Salami  
150 g Heinrichsthaler Gouda (gerieben)  
1 handvoll Partytomaten  
Rucola zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

ca. 30 min

### ZUBEREITUNG

Den Backofen zuerst auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend eine Schüssel zur Hand nehmen und darin Mehl und Salz vermischen. Nun Wasser, Öl und etwas Basilikum hinzugeben und kräftig durchkneten. Der Teig ist fertig, wenn er glatt und weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser und Mehl hinzugeben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und dünn ausrollen.

Für die Soße den Kürbis waschen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend das Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Kürbiswürfel darin bei hoher Hitze von allen Seiten stark anbraten. Unter gelegentlichem Rühren weitere 9 Minuten bei leichter Hitze auf dem Herd lassen. Nun Sahne, Tomatenmark, Wasser, Salz, Zimt und Zucker dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Jetzt den Topf zur Seite stellen und die Masse mit einem Pürierstab cremig rühren.

Im nächsten Schritt wird die Soße auf den Pizzateig gegeben. Die Kürbiskerne werden danach auf dem Rand der Pizza verteilt und etwas angedrückt. Zur Vorbereitung für den Belag die Pilze putzen sowie auch die Zwiebel in Scheiben schneiden. Nun noch die Salami in feine Streifen schneiden und die Tomaten halbieren.

Pilze, Zwiebel, Kapern, Tomaten und Salami auf den Belag geben und zum Abschluss mit Heinrichsthaler Gouda bestreuen.

Die „Bunte Kürbis Pizza“ kann nun bei ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen.

Wenn die Pizza fertig ist noch mit etwas Rucola garnieren und servieren.