





# Kürbis-Pizza

Pizza einmal anders. Diese Pizza ist etwas Besonderes für einen gemütlichen Abend mit der Familie. Locker, fluffig, einfach lecker zu genießen.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Dinkelmehl (Type 630)

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

350 ml warmes Wasser

3 EL Kürbiskernöl

1 EL gehackter Rosmarin

### Belag:

500 g Hokkaido-Kürbis oder

Muskat

2 Zwiebeln

1 rote Chilischote

50 g Walnüsse

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche

Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 g gewürfelter roher Schinken

gehackter Rosmarin

100 g geriebener Käse z. B.

Ziegenkäse

## Wie backe ich eine leckere Kürbis-Pizza?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. 2 Backpapierstücke in Blechgröße zurechtschneiden. Backofen **mit dem Backblech** vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**

**Heißluft etwa 230 °C**

### 2 Belag zubereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, schälen (Hokkaido-Kürbis braucht nicht geschält zu werden), Kerne entfernen und Fruchtfleisch grob raspeln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Chilischote putzen und in feine Streifen schneiden. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an. Walnüsse grob hacken. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen.

### 3 Teig ausrollen:

Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten, halbieren und jeweils in Backblechgröße ausrollen. Jedes Teigstück auf ein Stück Backpapier legen. Evtl. noch etwas ausrollen, wenn sich der Teig zusammengezogen hat.

### 4 Belag verteilen:

Beide Teigstücke mit je einer Hälfte Crème fraîche bestreichen. Danach Kürbis, Zwiebeln, Chili, Walnüsse, Schinken, Rosmarin und Käse jeweils zur Hälfte auf einer Pizza verteilen. Die Pizzen etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Eine Pizza auf das vorgeheizte Backblech ziehen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 13 Min.**

Die Kürbis-Pizza auf ein Brett ziehen und die zweite Pizza genauso backen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kürbiskernöl kann für die Kürbis-Pizza auch Oliven-, Raps- oder Sonnenblumenöl verwendet werden.
- Statt Walnüsse schmecken auch Pinienkerne sehr lecker.
- Wenn Sie die Kürbis-Pizzen vor dem Backen nicht mehr gehen lassen und sofort backen, bekommen Sie 2 knusprige Flammkuchen.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.