

# KÜRBIS-PIZZA

von Lukas

## DAS BRAUCHST DU DAZU:

Für den Teig:

- 450 g Mehl
- 1 kg Trockengerm
- 1 EL Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

Weitere Zutaten:

- 1 kleiner Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Käse
- 1 Becher Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

UND AUSSERDEM:

- Schüssel
- Messer
- Löffel zum Entkernen
- Schneidebrett
- Backblech

## So einfach geht's:

1.

Gib die Zutaten für den Teig in eine Schüssel und knete ihn gut durch.  
Lass ihn 1 Stunde gehen.

2.

Schneide in der Zwischenzeit den **Kürbis** in schmale Streifen und die **Zwiebel** in Würfel.

3.

Walke den Teig aus und bestreiche ihn mit **Sauerrahm**. Danach betreue ihn mit etwas **Käse**.

4.

Belege den Teig mit den Kürbisstreifen, streue die Zwiebelwürfel darüber und schieb die Pizza bei 200 °C für ca. 20 Minuten ins Backrohr.



„So gut schmeckt die Saison!“