



KÜRBISPIZZA MIT TOMATENSOßE

250 g Weizenkörner
250 g Weißmehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker

- Die Weizenkörner mahlen und mit dem Weißmehl vermengen.
- Salz und Zucker dazugeben.
- Die Hefewürfel in dem lauwarmen Wasser auflösen und ebenfalls in die Rührschüssel geben.
- Alles gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- Den fertigen Teig zu einem Pizzaboden ausrollen.

2 Zwiebeln
Öl zum Braten
1 kg Kürbis
200 g Tomatenpassiertes
frische Kräuter
Salz, Pfeffer

- Die Zwiebeln zerkleinern und in Öl anbraten.
- Den Kürbis in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend würzen.
- Tomatenpassiertes mit frischen Kräutern vermischen und auf dem Pizzateig gleichmäßig verstreichen.
- Kürbis-Zwiebel-Gemisch auf dem Teig verteilen.

Geriebenen Käse

- Die Pizza mit Käse bestreuen und bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 25-30 Minuten backen.