

Kürbispizza



Zubereitung

Ergibt 4 Portionen

In kleinere Stücke geschnitten, eignet sich diese Pizza auch als Apéritif-Begleiter. Wer möchte, ergänzt die Pizza mit dünnen Scheiben von Chorizo, einer spanischen, scharfen Salami. Diese verteilt man jedoch erst nach dem Backen auf der Pizza.

1 Den Kürbis in möglichst dünne Schnitze schneiden; dies geht am besten mit einem Hobel.

2 In einer grossen Schüssel Currypulver, Tomatenpüree, Wasser und Olivenöl (1) verrühren. Die Kürbisschnitze beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.

3 Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Zutaten

150 g Kürbis, gerüstet gewogen
1 Teelöffel Currypulver, scharf
1 Teelöffel Tomatenpüree
1 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Olivenöl, (1)
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
1 Zwiebel, rot
150 g Rahmquark
1 Limette
1 Päckli Pizzateig, rechteckig ausgewallt
1 Esslöffel Olivenöl, (2)
4 Zweige Dill

4 Den Quark in eine Schüssel geben und leicht salzen. Die Schale der Limette fein dazureiben und unterrühren.

5 Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Quark auf dem Teig ausstreichen und den Kürbis darauf verteilen. Zuletzt die Zwiebelringe darübergerben und alles mit etwas Olivenöl (2) beträufeln.

6 Die Pizza im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit einigen Dillspitzen bestreuen. Heiss oder lauwarm mit einem Salat servieren.