



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- **350 G MEHL** Z.B. DINKELMEHL
- **1 PCK. TROCKENHEFE**
- **ETWAS WASSER** (CA. ¼ TASSE)
- **2 EL OLIVENÖL**
- **1 TL SALZ**
- **1 PRISE ZUCKER**

→ ALLES VERMENGEN UND DANN ZUGEDECKT
MIND. 30 MIN. RUHEN LASSEN

FÜR DEN BELAG

- **1 KLEINEN HOKKAIDO KÜRBIS**
- **1 PCK. FISCHKÄSE**
Z.B. EXQUISÁ "ELSÄSSER FLAMMKUCHEN"
- **200 G ROHER SCHINKEN**
- **1 PCK. SCHAFSKÄSE**

KÜRBIS PIZZA

ZUBEREITUNG:

Für den Belag:

Zuerst den Pizzateig gleichmäßig auf einem Blech ausrollen. Dann den Frischkäse darauf verstreichen und 200 g rohen Schinken gleichmäßig darauf verteilen.

Einen kleinen Hokkaido Kürbis gut waschen, halbieren, entkernen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel zwei Esslöffel Olivenöl mit einem Teelöffel Paprikapulver vermengen und die Kürbisstreifen gut darin wenden. Die marinierten Scheiben gleichmäßig auf dem Schinken anordnen.

Darüber 250 g Schafkäse zerkrümeln und im Ofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen.

HOKKAIDO

