

## Kürbis-Pizza

### Zutaten für 4 Portionen:

*Teig:* 120 g Mehl – 40 g Hirse (fein gemahlen) – 160 g Quark – 120 g Butter – *Belag:* 600 g Hokkaido Kürbis – 160 g Bergkäse – 40 ml Saure Sahne – 40 ml Milch – Koriander – Ingwer – Paprika – Dill – Basilikum – Salz – 20 g Haferflocken

### Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig gründlich miteinander verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Eine Stunde kalt stellen
- Hokkaido waschen und vierteln. Kerne und Fasern entfernen und das Fruchtfleisch grob raspeln
- Käse reiben
- Kürbis, Käse, Saure Sahne und Milch mischen und mit den Gewürzen abschmecken
- Ofen auf 180°C vorheizen
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech dünn ausrollen und 10 Minuten vorbacken
- Den Teig herausnehmen, mit den Haferflocken bestreuen und die Kürbis-Käse-Mischung darauf verteilen
- Im Ofen bei 200°C etwa 30-40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

