

Paleo Kürbis-Pizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Kürbisboden

800 g Hokkaido
100 g gemahlene Mandeln
30 g Mandelmehl
1 Ei
2 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel Oregano
Salz, Pfeffer

Für den Belag

4 Esslöffel Creme Fraiche
1/2 rote Zwiebel
200 g Pfifferlinge
1/2 Apfel
1 Handvoll Haselnüsse
2 Zweig(e) Estragon
40 g Parmesan

Dass man aus Kürbis einen prima Kuchen backen kann, ist längst kein Geheimnis mehr. Ebenso prima lässt sich aus Kürbis ein saftiger Pizzaboden herstellen, der eine gute Grundlage für den Belag deiner Wahl darstellt. Für mich passt da im Spätsommer kaum etwas besser als frische Pfifferlinge, fruchtiger Apfel und knackige Haselnüsse -

Paleo, saisonal, einfach und lecker!

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Kürbis waschen, halbieren und entkernen. In grobe Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen 30 Minuten backen.

- 3 -

Den gebackenen Kürbis auf einem Teller kurz abkühlen lassen. Mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.

- 4 -

In einer großen Schüssel alle Zutaten für den Boden vermengen. Kürbismus dazu geben und zu einem Teig kneten. 15 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbisteig darauf ausbreiten und mithilfe einer Teigrolle in die gewünschte Form bringen. Dünn ausrollen.

- 6 -

Creme fraîche auf der Pizza verstreichen.

- 7 -

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Apfel entkernen und in Würfel schneiden. Die Haselnüsse grob zerkleinern. Pfifferlinge putzen. Alles auf der Pizza verteilen.

Paleo Kürbis-Pizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

- 8 -

Estragonblätter von den Zweigen zupfen. Pizza damit belegen. Parmesan großzügig darüber reiben.

- 9 -

Im heißen Ofen 20 Minuten backen.