

Kürbispizza mit Hokkaido



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zutaten:

- Pizzateig für 2 Pizzen
- 200 g Kürbisfleisch
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 2 Äpfel
- 50 g Walnüsse, gehackt
- 100 g Schinkenwürfel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis und die Äpfel halbieren, entkernen und grob raspeln. Beides zusammen wird in etwas Olivenöl ca. 8-10 Minuten angedünstet und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Creme Fraiche bestreichen. Anschließend den Käse, die Zwiebelringe, die Schinkenwürfel und die Kürbis- Apfel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluß werden die Wallnüsse darüber verteilt.

Die Pizza wird bei indirekter starker Hitze (250°C) ca. 8-10 Minuten gegrillt.

(Wer möchte kann noch ein paar Kräuter, etwas Chili, Currypulver oder auch Zimt drüber streuen.)

Also dann...gut Glut! 😊