



Kürbis-Zwiebelkuchen

Zutaten

1 Beutel Fixteig für Pizza	4 EL Kürbiskerne
Butter oder Öl und Mehl für das Blech	etwas Thymian
150 g Crème fraîche	
Salz	
Pfeffer	
1 roter Apfel	
300 g Kürbisfleisch	
3 rote Zwiebeln	

Zubereitung

Den Pizzateig nach Packungsanweisung zubereiten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Auf ein leicht gefettetes und mit Mehl bestreutes Blech legen. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Pizzaboden verteilen.

Den Apfel und den Kürbis waschen und entkernen. Den Kürbis, Apfel und 2 Zwiebeln fein hobeln und auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die dritte Zwiebel achteln und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.

Inzwischen den Thymian putzen, waschen und trocken tupfen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne leicht anrösten, beides auf dem Zwiebelkuchen verteilen und servieren.