



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Kürbisschiffchen



#### Zutaten Für 8 Stück

- ¼ kleiner Hokkaidokürbis
- 400 g Alnatura Frischer Pizzateig
- 180 g Pilzpesto, selbst gemacht (alternativ)
- 125 g Alnatura Champignon – vegane Pastete auf Hefebasis)
- 75 g Alnatura Emmentaler gerieben

#### Tipp:

Statt mit Emmentaler schmecken die Schiffchen auch mit Thymian, Honig und Ziegenkäse.

#### Zubereitung: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

Kürbis vorbereiten und Pizzateig schneiden  
Kürbis waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Diese dann in kleinere Rechtecke schneiden. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Pizzateig entrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden.

Schiffchen belegen und formen  
Teigstücke mit je 1 EL Pilzpesto oder -pastete bestreichen. Kürbisstücke leicht gefächert mittig darauf verteilen. Die beiden Ecken der schmalen Seiten jeweils leicht anheben, zusammendrücken und verzwirbeln, sodass Schiffchen entstehen.

Schiffchen backen und servieren  
Die Schiffchen mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, den Käse darüberstreuen und im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Die Schiffchen warm servieren.