



# KÜRBIS-ZWIEBEL- KUCHEN

**Zutaten** (für ca. 4 Personen):

300 g Kürbisfleisch z.B.

vom Hokkaido-Kürbis, 1 Apfel (Gala Royale),

2-3 Zwiebeln, 50 g Rucola, 50 g Speck,

Pizzateig für 1 Blech (Fixprodukt oder selbst gemacht),

Butter oder Öl, Mehl für das Blech,

150 g Crème fraîche, Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Pizzateig zubereiten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Auf ein leicht gefettetes und mit Mehl bestreutes Blech legen.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Pizzaboden verteilen.

Apfel, Kürbis und Zwiebeln fein hobeln, würzen und auf dem Teig verteilen.

Bei 220° (Umluft 200°) auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. Inzwischen Rucola putzen und trocken schleudern.

Mit dem Speck auf dem Kuchen verteilen und servieren. Dazu passt Federweißer!