



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

## **Kürbisfladen mit Salat**

Kürbis 2 kg

Salz 2 TL

Pizzateig 1,5 kg

Crème fraiche/Kräuter 10 EL

Bergkäse 400 gr grob gerieben

Zwiebel 2 in Streifen

Kürbiskerne 2 EL

Pfeffer aus Mühle

Aus Kürbis ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und zugedeckt knapp weich garen, leicht abkühlen.

Pizzateig in 10 gleichgrosse Stücke teilen, auf wenig Mehl oval auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Crème fraiche darauf steichen, Kürbis darauf verteilen. Bergkäse, Zwiebel und Kürbiskerne darüberstreuen, würzen. Ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte bei 220° backen.

Mit Blattsalate servieren.