

KÜRBISPIZZA MIT GERÄUCHERTEM SCAMORZA

Zutaten für 2 Personen:

Zeitaufwand: ca. 1 1/2h

Für den Teig:

250 g Pizzamehl oder Weizenmehl Type 700

150 g Wasser

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

5 g Germ

Für den Belag:

ca. 400 g Hokkaido Kürbis

1 kleine rote Zwiebel

100 g geräucherter Scamorza

1/2 Becher Sauerrahm (ca. 125 g)

1 TL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben

1/2 Zitrone

1 EL Rosmarin gehackt

1 TL Chili-Honig

1. Für den Teig alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer für einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Pizzateig abgedeckt für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit einem Teelöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, und der zerdrückten Knoblauchzehe glatt rühren. Ich gebe noch einen halben Teelöffel Blütenmischung dazu. Du kannst dafür auch Kräuter nach Belieben nehmen.
3. Den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. In ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den Zwiebel schälen und in schmale Ringe schneiden. Ebenso den Scamorza in Scheiben oder Würfel schneiden.
4. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit dem gewürzten Sauerrahm bestreichen. Die Kürbisspalten darauf verteilen und diese mit etwas Zitronensaft, Salz und Rosmarin würzen. Die Zwiebelringe und den Scamorza auf der Pizza verteilen. Zum Schluss den Chili-Honig über den Scamorza träufeln.

5. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C für ca. 15-20 Minuten backen. Ich verwende für Pizzen immer die Pizzastufe bei meinem Ofen. Falls dein Backrohr diese Funktion nicht hat, dann ganz klassisch bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.
6. Mit einer Schüssel Blattsalat servieren und am Besten heiß genießen.

friedarosa's Tipp:

Den Chili-Honig habe ich von einer lieben Freundin geschenkt bekommen welchen sie selbst gemacht hat. Du kannst stattdessen auch einfach deinen Lieblingshonig nehmen und ein paar Chiliflocken auf den mit Honig beträufelten Scamorza geben.

Das Rezept ergibt ein kleines Blech, perfekt für 2 Personen. Für ein großes Blech die Zutaten einfach verdoppeln.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa