



Kürbispizza mit Äpfeln, Bacon und Schmorzwiebeln

Für 3 Stück

400 g geriebener Kürbis (grauer Typ, z. B. Crown Prince)
150 g Haferflocken
150 g Walnüsse
4 Eier
4 EL Olivenöl
60 g Cheddar, gerieben
frischer Rosmarin
Salz und Pfeffer

Füllung:

8 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butter
300 g Bacon
3 Äpfel
375 g Mascarpone
2 TL Paprikapulver, geräuchert
evtl. einige Walnüsse und Sauerampfer als Garnierung

ZUBEREITUNG

Ofen mit eingeschobenem Backblech auf 200 °C vorheizen. Kürbis putzen, grob reiben und 400 g abwiegen. Haferflocken und Walnüsse zu Mehl mixen. Kürbis und Haferflockenmehl mit dem Rest der Zutaten in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse mixen. Den Boden zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und 15 Minuten bei 200 °C vorbacken – abkühlen lassen.

FÜLLUNG

Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer Pfanne langsam in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, damit sie karamellisieren. Sie sollten schön golden aussehen. Rechnen Sie mit ca. 25 – 30 Minuten. Bacon

knusprig braten und die Äpfel in Scheiben schneiden. Mascarpone mit dem geräucherten Paprikapulver verrühren.

Die Mischung auf dem Pizzaboden verstreichen.

Mit Äpfeln, Zwiebel und Bacon belegen und die Pizza ca. 7 Minuten bei 200 °C backen. Nach Geschmack garnieren.