

# kürbis-Pizza

## Zutaten:

- 1 Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- 200g Creme fraiche
- 400g Kürbis, z.B. Butterkin oder Butternut
- 250g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Oregano

## Zubereitung:

- Teig auf Backblech auslegen, mit Creme fraiche bestreichen
- Kürbis in Stücke, Champignons in Scheiben, Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit Öl mischen, würzen, auf der Creme fraiche verteilen
- Backen: 30 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens
- Herausnehmen, Oregano darauf verteilen

Weitere Rezeptvorschläge  
unter:

[www.auhofwagen.ch](http://www.auhofwagen.ch)

