

LECKERE KÜRBISPIZZA

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung Pizzateig
Öl und Semmelbrösel für das Blech
150 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
2-3 Tomaten, 1 roter Apfel, 1 rote Paprika

300 g Kürbisfruchtfleisch
2-3 Zwiebeln
50 g Rucolasalat
50 g Schinken in dünnen Scheiben



Und so einfach geht's:

Pizzateig nach Packungsanweisung zubereiten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Auf ein leicht gefettetes und mit Semmelbrösel bestreutes Blech legen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Pizzaboden verteilen. Tomaten- und Paprikastücke darüber legen.

Apfel mit einem Apfelausstecher entkernen. Kürbis, Apfel und Zwiebeln schälen, mit dem Sparschäler fein hobeln und auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4) auf der untersten Schiene 25 bis 30 Minuten backen.

Inzwischen Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Nach dem Backen Rucola und Schinkenstreifen auf der heißen Pizza verteilen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Guten Appetit!

Kreative Ideen für Ihren Garten: Nicole.Baensch@gmx.de, Tel: 030/420 200 13

KÖSTLICHE KÜRBISSOLJANKA

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kürbisfleisch
3-4 Zwiebeln
4 Würstchen
2 rote Paprikaschoten
3 mittelgroße saure Gurken

4 EL Tomatenmark
3 EL edelsüßes Paprikapulver
1 Liter Gemüsebrühe
100 ml süße Sahne
ein wenig Crème fraîche
Lorbeerblatt, Pimentkörner und eine Chilichote
Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran



Und so einfach geht's:

Die gehackten Zwiebeln mit den klein geschnittenen Würstchen in Öl anbraten, Tomatenmark und Paprikapulver mitrösten.

Den Kürbis vorher in 1,5 cm große Würfel schneiden und dazugeben. Gewürfelte Paprikaschoten und Gurkenscheiben auch mit andünsten. Nach 5 min mit der Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Pimentkörner und eine getrocknete kleine Chilischote dazugeben. Alles 20 min kochen lassen und dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran abschmecken.

Zum Schluss die süße Sahne unterrühren und die Soljanka auf dem Teller mit Crème fraîche servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Guten Appetit!

Kreative Ideen für Ihren Garten: Nicole.Baensch@gmx.de, Tel: 030/42020013