

HALLOWEEN PIZZA – KÜRBIS PIZZA

HALLOWEEN PIZZA – KÜRBISPIZZA

Diese Pizza wurde unter genauesten Vorgaben auf Wunsch einer 7-köpfigen Raupe zubereitet. Der genaue Wortlaut in der E-Mail war: „*Wollen wir vielleicht mal wieder 'ne Pizza mit Spinat u. Hollandaise machen? Kann man da nich auch Kürbis drauf tun? Quasi eine Halloween Pizza?*“ Klar, machen kann man alles – das ist ja der Vorteil am Pizza selber belegen. Also gab es eine Variante mit Sauce Hollandaise, Käse, Kürbisspalten, Blattspinat, Hackfleisch und Kürbiskernen. Sehr lecker und eine schöne Kreation!



Zutaten für 1 große Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

120 ml Sauce Hollandaise (1/2 Tetra Pack)

150g Gouda, gerieben

150g Hokkaido Kürbis

1 Hand voll TK-Blattspinat

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

1/2 EL Paprikapulver (scharf)

100g Rinderhackfleisch

1 Hand voll Kürbiskerne

Olivenöl

Zubereitung:

Wie ich den Pizzateig mache habe ich [hier](#) bereits detailliert beschrieben. Alle Zutaten werden miteinander verknetet. Nun darf der Teig in einer Schüssel, mit einem Geschirrtuch bedeckt, an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen. Dann wird er ausgerollt und auf einem mit Mehl bestäubten Backblech oder einem [Pizzablech](#)* in Form gezogen.

Weiter geht's - der Teig will belegt werden. Ich verstreiche die Sauce Hollandaise gleichmäßig auf dem Teig. Dabei lasse ich rundherum ungefähr 1cm Rand frei. Das Hokkaidostückchen (ca. 1/8 vom Kürbis) schneide ich in dünne Scheiben. Dünn bedeutet in diesem Fall ein bissl dünner als 0,5 cm. Die Kürbisscheiben lege ich gleichmäßig aus.

Das Hackfleisch brate ich vor. Ich gebe dazu nur ein winziges Schlückchen Olivenöl in die Pfanne und brate es so lange an, bis es krümelig zerfällt. Dabei wird immer schön gerührt und am Ende wird es mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz gewürzt. Wenn das Fleisch fertig ist darf es auf die Pizza.



Den aufgetauten Blattspinat zupfe ich ein wenig auseinander und positioniere ihn in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen auf der Pizza. Mit Pfeffer und Salz wird jetzt einmal kräftig gewürzt. Dann wird der Gouda gerieben und auf der Halloween Pizza verteilt.



Die Kürbiskerne auf der Pizza verteilen. Im nächsten Schritt kommt die Pizza für 20-25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen, bei mir im Pizzamodus (Umluft + Unterhitze). Achtung - wer die Pizza bei Oberhitze + Umluft oder Ober-/Unterhitze backt gibt die Kürbiskerne erst nach 10 Minuten auf die Pizza damit sie nicht verbrennen!



Wenn die Pizza den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat hole ich sie aus dem Ofen und schneide sie auf. Jetzt kann jeder selbst entscheiden ob er sie mit der Hand isst (der Boden ist schön knusprig und das ist ohne Probleme möglich) oder ob man mit Messer und Gabel ans Werk geht.



Fest steht: Lecker ist sie so oder so.

Greift zu!

