



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

gefüllte Mini Pizza Kürbisse

Basis:

1 Packung frischer Pizzateig (rechteckig, aus dem Kühlregal)

1 Ei (zum Bestreichen)

Küchengarn (für die Kürbisform)

Mandeln, Kürbiskerne oder Olivenstücke (als 'Stiel')

Mediterrane Füllung:

60 g Frischkäse oder Ricotta

80 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

60 g Liakada Kalamata Oliven in Scheiben

100 g geriebener Mozzarella

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Salz und Pfeffer

gefüllte Mini Pizza Kürbisse

1.

Getrocknete Tomaten und Oliven hacken. Knoblauchzehe fein hacken.

Frischkäse, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch und Kräuter gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizzateig entrollen und in ca. 6 gleich große Quadrate schneiden. Jeweils 1–2 EL der Füllung in die Mitte geben. Ränder nach oben falten, wie ein Beutel schließen und gut zusammendrücken. Die Teigkugel rund formen.

Mit Küchengarn 4-mal über Kreuz locker einwickeln, sodass 8 „Kürbissegmente“ entstehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft etwa 20–25 min. goldbraun backen.

Garn vorsichtig entfernen und oben einen „Stiel“ (z. B. eine Mandel, Olivenstreifen oder Kürbiskern) hineinstecken.