

Kürbis Pinsa mit Feigen

Personen: 1

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Pinsa
- 5 dünne Streifen Hokkaido-Kürbis
- 1 frische Feige
- 3 EL Pesto verde
- 1/2 rote Zwiebel
- ein paar Walnüsse
- etwas Blauschimmelkäse (nicht zu viel davon)
- Honig
- Basilikum
- Kresse

ZUBEREITUNG:

1. Heize den Ofen auf 220 Grad Celsius vor.
2. Bereite die Pinsa auf einem Backblech vor.
3. Verteile das Pesto verde gleichmäßig auf der Pinsa.
4. Lege die dünnen Streifen des Hokkaido-Kürbisses auf die Pinsa.
5. Schneide die Feige in dünne Scheiben und verteile sie darauf.
6. Schneide die rote Zwiebel in feine Ringe und streue sie gleichmäßig über die anderen Zutaten.
7. Zerbröckle den Blauschimmelkäse und füge ihn hinzu.
8. Optional: Röste die Walnüsse kurz in einer Pfanne, bevor du sie auf der Pinsa verteilst.
9. Backe die Pinsa etwa 15-20 Minuten lang, bis sie goldbraun und knusprig ist.
10. Nach dem Backen kannst du die Pinsa mit etwas Honig beträufeln und mit Basilikum und Kresse garnieren.

TIPP:

- Du kannst den Blauschimmelkäse durch Ziegenkäse oder Feta ersetzen.
- Anstelle von Feigen eignen sich auch Birnen hervorragend. Sie bringen ebenfalls eine süße Note, die perfekt zum Kürbis passt.