

Mini–Pizza–Kürbisse



REZEPT

Zutaten für 6 Kürbisse:

- 100g Frischkäse mit Kräutern
- 70g Lauch
- 50g Karotten
- 50g Geriebener Käse
- 1 Rolle Pizzateig
- 1 Ei zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer, Kurkumapulver
- Zusätzlich: Haushaltsgarn zum Kochen & Backen

Zubereitung:

Das Backrohr auf ca. 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in 6 Quadrate schneiden. Karotten waschen, Enden abschneiden und fein raspeln. Lauch waschen, der Länge nach vierteln und in feine Stücke schneiden. Frischkäse, Gemüse und geriebenen Käse gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung mit den Händen zu Kugeln formen und in der Mitte der Quadrate platzieren. Die Teigenden über die Füllung schlagen und zu Bällen formen, dabei die Naht gut verschließen. Jeweils einen ca. 70–80cm langen Haushaltsgarn um die Pizzakugel wickeln, sodass 6 Abschnitte entstehen und festknoten. Dabei darauf achten, dass das Garn nicht zu eng gewickelt ist, damit der Teig schön aufgehen kann. Die Enden des Garns abschneiden. Anschließend auf einem mit Backpapier belegtem Backblech mit etwas Abstand zueinander platzieren. Das Ei mit etwas Kurkumapulver verquirlen und die Pizzakürbisse damit bestreichen. Danach auf mittlerer Schiene im Backrohr für ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Die Pizzakürbisse vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen und das Garn entfernen.

Tipp:

Als Beilage eignen sich bunte Salatvariationen. Dieses Rezept ist ideal für Halloween. Für die Zubereitung als Partysnack den Pizzateig in 12 Quadrate schneiden. Die Zubereitungsanleitung bleibt gleich, das Garn jedoch kürzen. Die Backzeit verringert sich jedoch auf ca. 10–15 Minuten.