



Zwiebel-Kürbis-Kuchen

Zutaten

- 300 g Zwiebeln
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Pizzateig a.d. Kühlregal
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g HERTA Bacon Würfel
- 250 g Schmand
- 2 Ei(er)
- 2,5 EL MAGGI Würze
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Hokkaido-Kürbis waschen, in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen und grob raspeln.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. HERTA Bacon Würfel darin kross anbraten. Zwiebeln zufügen, glasig dünsten und kurz abkühlen lassen.
4. Schmand, Eier und MAGGI Würze miteinander verrühren. Geraspelten Kürbis und die Zwiebel-Bacon-Mischung unterrühren. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.
5. Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Masse auf dem Pizzaboden verteilen. Den Zwiebel-Kürbis-Kuchen im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu passt Federweißer.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	322 kcal
Fett	16 g
Protein	10 g

🕒 45 Minuten

⊕ 8 Portionen