

Pizza aus der Pfanne - Rezept von WOLL®

Herbstliches Gemüse trifft auf einen absoluten Favoriten: Kürbis-Pizza ist angesagt! Die leichte Süße in Kombination mit würzigem Prosciutto - und natürlich Käse - sollte man einfach mal probiert haben. Und das geht ganz einfach in der Pfanne.

Zubereitungszeit: 40

Portionen: 2

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 1 Pizzateig
- 1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- ½ Hokkaido-Kürbis, geschält und gewürfelt
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Zimt
- 1 EL Butter
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Honig
- Mozzarella
- Gratinkäse
- Prosciutto
- 2 EL getrocknetes Basilikum
- 1 EL Ahornsirup

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Schritt 2

Den Pizzateig in einer Pfanne auslegen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt 3

Die Kürbiswürfel in etwas Öl anbraten und mit je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zimt würzen. Danach zur Seite stellen.

Schritt 4

Die Butter bei geringer Hitze schmelzen und die Zwiebelscheiben andünsten. Nach ca. 3 Minuten den Apfelessig, eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann mit dem Honig karamellisieren lassen.

Schritt 5

Den Teig mit den Zwiebeln, dem Käse, den Kürbiswürfeln, dem Prosciutto und dem getrockneten Basilikum belegen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten gold-gelb backen.

Schritt 6

Nach Wunsch mit etwas Ahornsirup und frischem Basilikum bestreuen und servieren.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend