

Kürbis - Focaccia

Zutaten für 2 Personen

300gr. Fertig-Pizzateig

Belag

300gr. Kürbis, geschält, entkernt, an der Röstiraffel geraffelt

1 EL Rosmarin, fein gehackt.

Salz

Pfeffer aus der Mühle

150g Mozzarella, an der Röstiraffel geraffelt

50g Salami, geschnitten

Rosmarin zum garnieren

Zubereitung

Den Teig halbieren, auf wenig Mehl je zu einem Oval von 20 x 15 cm auswallen.

Auf das bebutterte Blech legen.

Für den Belag Kürbis würzen, auf dem Teig verteilen. Mit Mozzarella und Salami belegen.

Im unteren Teil des auf 240°C vorgeheizten Ofens 12 - 15 Minuten backen, garnieren.