Herbstflammkuchen mit Pilzen und Kürbis

Zubereitungszeit:
30 Min.

Zutaten:
für 2 Flammkuchen

- 1 Packung Beetgold Pizzaboden
- 4 EL Tomatensauce
- 4 EL Creme Fraîche (vegan)
- 100 g Hokkaido Kürbis
- 200 g verschiedene Pilze
- Handvoll Walnüsse und Kürbiskerne
- Optional Reibekäse (vegan)
- Salz und Pfeffer
- Spinat zum garnieren

Zubereitung:
Den Backofen auf 180° vorheizen und den Pizzaboden auf einem Backpapier belegtem Backblech auslegen. Mit der Tomatensauce und der Creme Fraiche bestreichen. Den Kürbis waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Pizza mit den Kürbis- und Pilzscheiben belegen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Walnüssen und Kürbiskernen toppen. Optional noch mit (veganem) Reibkäse betreuen und für 20 Minuten backen. Zum Schluss noch mit Spinat garnieren, klein schneiden und servieren.