



Kürbisflammkuchen



Zubereitungszeit:

25 Min.

Zutaten:

für 2 Personen

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 150 g veganer Mozzarella
- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 80 g Pinienkerne
- 1 Tasse Sprossen
- 1 Zweig Thymian
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis in dünne Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Pizzaboden auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Gleichmäßig mit Mozzarella, Kürbis und roten Zwiebeln belegen. Nach Packungsanweisung im Ofen backen. In der Zwischenzeit Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne vorsichtig rösten, bis sie Farbe bekommen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, Pinienkernen, Thymian und Sprossen belegen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.