

Der Kürbis! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Sept-Okt 2016

Hähnchen-Kürbis-Pizza mit Cranberries und Salbei (Zutaten für 4 Personen)

2 Hähnchenbrüste,
25 g Hefe,
400 g Mehl,
4 EL Olivenöl,
Mehl zum Arbeiten,
Salz und Pfeffer,
1 Hokkaido Kürbis,
1 EL Butterschmalz,
400 g Crème fraîche,
Zucker,
75 g getrocknete Cranberries,
½ Bund frischer Salbei.



Zubereitung:

Hefe, 250 ml lauwarmes Wasser, Mehl, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Heraus nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Teig in 4 Portionen teilen, jede auf der bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Den Teig mit Crème fraîche bestreichen, den Kürbis gleichmäßig darauf verteilen und mit ein wenig Zucker bestreuen. Die Pizzen mit Salz und Pfeffer würzen, Hähnchenwürfel und Cranberries darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 12 bis 14 Min. goldbraun backen. Salbei waschen, trocken schütteln, in feine Streifen schneiden und über die Pizza streuen.

Rezept/Foto: © Deutsches Geflügel