



Herbstflammkuchen mit Pilzen und KÄ¼rbis



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

f¼r 2 Flammkuchen

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 4 EL Tomatensauce
- 4 EL Creme Fra¼che (vegan)
- 100 g Hokkaido KÄ¼rbis
- 200 g verschiedene Pilze
- Handvoll Waln¼sse und KÄ¼rbiskerne
- Optional ReibekÄ¼se (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 KÄ¼rbis waschen und in d¼nne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls in d¼nne Scheiben schneiden. Die Pizza mit den KÄ¼rbis- und Pilzscheiben belegen mit Salz und Pfeffer w¼rzen und mit den Waln¼ssen und KÄ¼rbiskernen toppen. Optional noch mit (veganem) ReibkÄ¼se betreuen und f¼r 20 Minuten backen. Zum Schluss noch mit Spinat garnieren, klein schneiden und servieren.