

# Hokkaido-Feta-Pizza

ca. 1 Portion



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Tradizionale Margherita
- ca. 100 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Speiseöl
- 50 g geräucherter Schinken
- 100 g Fetakäse oder Schafkäse
- 2 KL flüssiger Honig

## 1 Vorbereiten:

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad (Heißluft 200 Grad, Gas: Stufe 5-6) vorheizen.

## 2 Zubereiten:

Hokkaido waschen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kürbisscheiben etwa 3 Min. darin anbraten. Schinken und Feta in kleine Stücke schneiden. Kürbisscheiben und Schinken auf die gefrorene Pizza legen. Alles mit Honig beträufeln und die Feta-Würfel darauf verteilen.

## 3 Backen:

Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza auf den mittleren Rost legen und 11 - 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.