KÜRBIS FOCCACIA

Kürbisfocaccia ist eine super Alternative zu Kornspitz und Co!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
35 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

ZUTATEN

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Kürbis & Karotten Gemüse
- Würfel Hefe
- Teelöffel Zucker
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- Olivenöl
- Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Und so gehts:

1.

   2/3 der Kürbis-Suppen-Box in einen Topf geben und mit etwas Wasser dünsten, bis der Kürbis weich ist. Anschließend pürieren.

2.

   In der Zwischenzeit Hefe und Zucker in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

3.

   Mehl, Salz, 1 EL Olivenöl und das Hefe-Wasser in eine große Schüssel geben.

4.

   Kürbispüree und lauwarmes Wasser nach und nach hinzugeben und gut durchkneten, so dass ein klebriger Teig entsteht. Teig 30 Minuten gehen lassen.

5.

   Anschliessend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (20 x 30cm) geben und leicht in die Form drücken.

6.

   Mit Ca. 4 EL Olivenöl bestreichen. Die restlichen Kürbis- und Zwiebelstücke sowie Kürbiskerne darauf verteilen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

7

Aus dem Ofen nehmen und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: