

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kürbis-Fladenbrot

Zutaten: ca. 500 g Kürbis, 1 Fladenbrot, Tomatenmark, Schinken, Käse

Zubereitung: Den Kürbis nach Entkernen und Schälen (Hokaido braucht nicht geschält zu werden) in 1 cm breite Spalten schneiden. Mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech bei 220 Grad rösten, bis sie weich sind.

Das Fladenbrot wird einmal durchgeschnitten, mit Tomatenmark bestrichen und mit Schinken belegt. Darauf kommt der gebackene Kürbis. Mit Käse belegen und im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Oberseite wird ebenfalls kurz mit gebacken. Die belegte Unterseite wieder zudecken. Das ganze in Tortenstücke schneiden und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)