

Kürbis-Stromboli

500	g	Kürbis, gerüstet	in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden
1	grosse	rote Zwiebel	schälen, in feine Streifen schneiden
1	El	Olivenöl	in Bratpfanne erhitzen, Kürbis und Zwiebeln ca. 8 Min. rührbraten
1	TL	Salz, Pfeffer Curry	würzen, auskühlen lassen
1	Gläsli	Pesto	$\frac{3}{4}$ davon unter den Kürbis mischen
1		Pizzateig, rechteckig ausgewallt	auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
restl.		Pesto	in der Mitte des Teiges einen ca. 10 cm breiten Streifen bestreichen
4	Tr.	Schinken	darauf legen, Kürbis darauf verteilen
$\frac{3}{4}$	P.	Mozzarella ger.	darüber streuen Den Teig auf beiden Längs- seiten im Abstand von 3 cm schräg bis knapp vor die Füllung einschneiden und kreuzweise über die Füllung legen
$\frac{1}{4}$	P.	Mozzarella	darauf verteilen

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, 20-30 Min.

