

Blumenkohlpizza mit Pesto, Zucchini und Rotkohl

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza (26-30 cm Durchmesser)

Für den Pizzaboden

400 g Blumenkohl
60 g Parmesan, gerieben
1 Teelöffel Salz
1 Ei

Für den Belag

5 Esslöffel grünes Pesto
60 g Mozzarella, in feine Streifen geschnitten
1 Esslöffel Thymian, fein gehackt
1/2 mittelgroße grüne Zucchini, in Scheiben geschnitten
1/2 mittelgroße gelbe Zucchini, in Scheiben geschnitten
40 g Rotkohl, in feine Streifen geschnitten
40 g Feta, fein gewürfelt

Empfohlenes Zubehör

Pizzastein

Pizza ohne Hefeteig? Das geht. Unsere Blumenkohlpizza mit frischem Gemüse und Pesto steht dem italienischen Leckerbissen in nichts nach, ist aber um einiges leichter. Zartschmelzender Mozzarella und Feta dürfen natürlich nicht fehlen, zufriedene Gesichter nach dem Essen

ebenso wenig.

- 1 -

Den Ofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen.

- 2 -

Den Blumenkohl in kleine Stücke brechen und im Mixer grob pürieren oder mit einem Küchenhobel raspeln.



- 3 -

Den Blumenkohl mit dem Parmesan und dem Ei zu einem Teig verarbeiten und auf einem Pizzastein verteilen. (Wenn du keinen Pizzastein hast, kannst du den Teig auch auf ein Backblech mit Backpapier geben). Den Teig im Ofen ca. 20-30 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist.

- 4 -

Nach dem Vorbacken den Teig aus dem Ofen holen und mit Pesto bestreichen. Den Mozzarella darüberstreuen und mit Zucchini und Rotkohl belegen. Feta und Thymian darüberstreuen. Dann die Pizza zurück in den Ofen

Blumenkohlpizza mit Pesto, Zucchini und Rotkohl

schieben und noch einmal für ca. 15 Minuten backen.