

Pizza Rezepte

Grün Weiße Pizza

Anzahl: 1 Backblech

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Fleisch, Gemüse

1	pro Portion	Grundrezept Hefe- oder Quark -Öl-Teig	Maismehl - fürs Blech
Für den Belag:			
400 g	Brokkoli		-gerebelt
400 g	Blumenkohl		Kräutersalz
	Salz		Pfeffer
150 g	Sahne		-schwarz, a.d.M.
	-saure	200 g	Gouda-Käse
1/2	Bd. Petersilie		-mittelalter
	-krause Sorte	200 g	Schinken
2	St Lauchzwiebeln		-gekochter
1	Teel. Majoran		

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen. Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen. Brokkoli und Blumenkohl in kleine Röschen zerpfücken und waschen. In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren. Saure Sahne in einen Rührbecher geben, Petersilie waschen und fein wiegen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Alles mit Majoran, Kräutersalz und Pfeffer zu der Sahne geben und vermengen. Gouda reiben, 2/3 davon unter die Kräuter-Sahne-Sauce rühren.

Blech einfetten, (besser bemehlen). Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech (doppelte Teigmenge) mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren.

Die Sauce gleichmäßig auf den Teig streichen. Das abgetropfte Gemüse in den Farben abwechselnd drauflegen. Schinken in Streifen schneiden und über das Gemüse verteilen. Den restlichen Käse drüberstreuen und 20-25 Minuten backen.