

Pizza Rezepte

Gemüse Pizza Mit Broccoli

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Hauptspeise, Milchprodukte, Mozzarella

| | | | |
|-----------|---------------|-------|------------------------------|
| 1/2 Pack. | Trockenhefe | 1 | Zwiebel, fein geschnitten |
| 250 g | Mehl, ca. | 1 | Knoblauchzehe, gepresst |
| 50 ml | Olivenöl, ca. | 1 | Essl. Thymian, fein gehackt |
| 150 g | Karotten | 1 | Essl. Rosmarin, fein gehackt |
| 150 g | Zucchini | 250 g | Mozzarella |
| 150 g | Brokkoli | | Salz, Pfeffer |
| 100 g | Blattspinat | | Olivenöl |
| 4 | Tomaten | | Backpapier |

Die Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit Mehl, Olivenöl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich gut von Hand und Schüssel löst. Ist er zu klebrig, etwas Mehl, ist er zu trocken, etwas Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.

Karotten und Zucchini putzen, in Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Spinat putzen und waschen.

Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Tomatenwürfel und wenig später den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und die restlichen Gemüsewürfel untermischen.

Ein Brett mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 3 mm dick auswellen. Den Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel einstechen und die Gemüsemischung darauf geben. Mit Thymian und Rosmarin bestreuen. Mozzarella in Würfel schneiden und über dem Gemüse verteilen. Im 220 Grad (Umluft) heißen Backofen ca. 15-20 Minuten backen.