

Pizza Rezepte

Gemüsepizza Aus Quark Öl Teig

Anzahl: 1 Backblech

Gattung: Backen, Kartoffel, Pikant, Pizza, Tomate, Gemüse

200 g	Magerquark	1	geh. TL Salz
6	Essl. Olivenöl	300 g	Weizen-Vollkornmehl
2	Eier	100 g	Maismehl
1	geh. TL Getrockneter Oregano	3/4 Pack.	Backpulver

BELAG

1	Knoblauchzehe	2	kleine Dosen Maiskörner
500 g	Tomaten	450 g	Mozzarella
600 g	Pellkartoffeln	4	Essl. Öl
2	Bund Frühlingszwiebeln		

Den Quark mit dem Öl, den Eiern, dem Oregano und dem Salz verrühren. Das Weizen- und Maismehl mit dem Backpulver mischen und unter den Quark kneten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Öl einfetten und den Teig darauf ausrollen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten enthäuten und pürieren.

Das Tomatenmus mit dem Knoblauch vermischen und auf dem Teig verteilen.

Die Kartoffeln pellen in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf die Pizza legen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden, den Mais abtropfen und aufs Blech legen. Den Mozzarella abtropfen lassen, würfeln und aufs Blech verteilen. Den Rest Öl aufs Blech verteilen.

Die Pizza ca. 30 Minuten backen.