Vegetarische Rezepte

Elefanten Pizza

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Käse, Kräuter, Pizza, Vegetarisch

350 g		Weizenmehl, Type 1050
1/2	Glas	Trockenhefe
220 ml		Wasser, lauwarm
2	Essl.	Olivenöl
		Salz
150 g		Tomaten; durchpassiert
150 g		Sauerrahm, 20 % Fett i.Tr.
1	Prise	Basilikum
		Pfeffer
500 g		Möhren, klein
20 g		Butter oder Margarine
300 g		Zucchini, klein
Ö	Liter	für das Blech
1		Olive, schwarz; evtl.
200 g		Zuckermais, abgetropft
300 g		Mozzarella
150 g		Gouda-Käse; gerieben

Mehl mit der Hefe mischen, Wasser unterrühren. Zum Schluss Öl und 1/2 Tl Salz (auf 350 g Mehl) zugeben. Mit den Knetarmen der Küchenmaschine so lange bearbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit Mehl bestäubt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen das Tomatenmus mit dem Rahm verrühren, mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren waschen, putzen und schälen (evtl. eine Möhre für Rüssel und Schwanz beiseite legen), in Scheiben schneiden. Möhrenscheiben im Fett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser zugeben und etwa 15 Minuten dünsten, abkühlen lassen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, Zucchini in Scheiben schneiden.

Den Elektro-Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Das Blech ölen und mit bemehlten Händen den Teigkloß aufs Blech legen, mit den Händen bis an die Aussenränder drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Die Tomatenpaste auf dem Teig dünn verstreichen. Nach Belieben können Sie mit dem Belag ein Elefanten-Bild gestalten. Dafür den Elefanten in seinen Umrissen auf die Unterlage ritzen. Nun die Fläche mit Möhrenscheiben auslegen, Rüssel und Schwanz aus je einer Möhrenhälfte legen. Die Olive als Auge in den Kopf setzen. Den "Boden", auf dem der Elefant steht, aus Maiskörnern legen. Der "Dschungel" rundherum besteht aus Zucchinischeiben. Natürlich können Sie auch alle Belagzutaten gemischt auflegen.

Mozzarella fein würfeln, Gouda reiben. Mozzarellawürfel auf den Zucchini verteilen, Gouda auf dem Mais und nur leicht über die Möhren streuen. Das Pizza-Blech direkt auf den Boden des Backofens setzen und die Pizza etwa 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3).