

VEGGIE PIZZA



FÜR DEN TEIG

- 400 g Blumenkohl
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 TL Salz
- 1 Ei

FÜR DEN BELAG

- 5 EL grünes Pesto
- 1/2 Kugel Mozzarella
- 1/2 Beutel Rosenkohl
- 3 frische Feigen
- 1 EL gehackter Thymian
- 1/2 Zucchini
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backstein auf dem Bratrost auf der 2. Ebene plazieren und den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Den Blumenkohl waschen, kleinschneiden und mit dem Mixer grob pürieren. Mit dem Parmesan und dem Ei zu einem Teig verrühren und auf einem Backstein verteilen.

Schritt 2

Den Teig 25 Minuten bei Ober-/Unterhitze mit dem Backstein auf dem Rost goldbraun backen.

Schritt 3

Die Rosenkohlröschen waschen und ca. 4 Minuten blanchieren.

Schritt 4

Die Feigen vierteln. Den gebackenen Pizzaboden mit Pesto bestreichen. Den Mozzarella darüber streuen und mit Feigenvierteln, Zucchinischeiben und Kohlröschen belegen.

Schritt 5

Den Ziegenfrischkäse zerbröseln, mit Honig mischen und zusammen mit dem Thymian über die Pizza streuen. Anschließend nochmal 15 Minuten backen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland