



Vegetarische Super-Pizza

Hauptgericht

ZUTATEN

Für den Pizzateig:

300 g Mehl
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel frische Hefe
Wasser

Für den Belag:

300 g Cocktail-Tomaten
300 g bunte Snackpaprika
300 g passierte Tomaten
200 g frisch geriebener Käse
(Heinrichsthaler Emmentaler,
Edamer, Maasdamer Portion)
60 g schwarze Oliven
3 Mini-Auberginen
1 Zucchini
1 EL Tomatenmark
Brokkoli
½ rote Zwiebel
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano und
Basilikum zum Würzen

ZUBEREITUNGS- ZEIT

60 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung des Teigs Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz und Zucker vermischen. Mittig eine Mulde eindrücken und Hefe hinein bröckeln. Danach 2-3 EL lauwarmes Wasser dazugeben und leicht verrühren. Teig ein paar Minuten gehen lassen. Danach weitere ca. 200 ml lauwarmes Wasser und 2 EL Sonnenblumenöl dazugeben und gut verkneten. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Ofen auf 230° C Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und putzen. Zucchini in Scheiben schneiden, Auberginen und Snackpaprika halbieren. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Aubergine salzen und ein paar Minuten in Wasser ziehen lassen, danach abtupfen. Brokkoli blanchieren. Anschließend das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und ca. eine viertel Stunde im Ofen vorbacken.

Die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark vermischen, zu einer glatten Soße verrühren und kräftig würzen.

In der Zwischenzeit kann der Teig vorbereitet werden. Dafür ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Fläche mit Mehl bestreuen. Anschließend Teig auf die Größe der Fläche ausrollen. Die Tomaten-Soße gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Dann das vorgebackene Gemüse darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln und würzen. Den Belag zum Abschluss mit frisch geriebenem Heinrichsthaler Käse bestreuen.

Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen lassen. Vor dem Servieren mit Oliven und frischem Basilikum garnieren.

*guten
appetit!*