

Italienische Rezepte

Gemüse Pizza

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Käse, Kinder

Für ein Backblech

200 g	Magerquark	1	Knoblauchzehe
6	Essl. Olivenöl	2 Eier	500 g Tomaten
1	Teel. getrockneter Oregano	600 g	Pellkartoffeln
1	Teel. Salz	2 Bund	Frühlingszwiebeln
300 g	Weizen-Vollkornmehl	2 kleine	Dosen Maiskörner
100 g	Maismehl	450 g	Mozzarella
3/4	Päckchen Backpulver	4 Essl.	Öl

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 Tomaten Mus 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.