

VEGGIE PIZZA –
FÜR DEN
BACKSTEIN (GLUTENFREI)

„Ein herbstlicher Genuss mit
Blumenkohl und frischen Feigen.“



ZUBEREITUNG VEGGIE PIZZA FÜR DEN BACKSTEIN

Schritt 1

Backstein auf dem Bratrost auf der 2. Ebene platzieren 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, Zucchinis 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.



ZUTATEN FÜR 1 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

ENTDECKEN SIE
INTERESSANTE GERÄTE

CF234753
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronik- uhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.