

Saisonzusatz
NOVEMBER

Pizza mit Blumenkohlboden

Gemüse des Monats



Blumenkohl



Rucola

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- 600 g Blumenkohl
- 3 Eier
- 80 g geriebene Mandeln
- Salz & Pfeffer
- Wunschbelag für die Pizza
z. B. Rucola, Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Blumenkohl waschen und anschließend in Röschen unterteilen.
3. Blumenkohlröschen so sehr zerkleinern, dass die Masse eine dicke Konsistenz erhält (mit Messer oder Mixer).
4. Masse mit den geriebenen Mandeln und Gewürzen vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken, in die die Eier hinzugegeben werden.
5. Masse von außen nach innen zu einem feuchten Teig feinarbeiten.
6. Teig auf ein Backblech auslegen, 25 Minuten backen und anschließend nach Geschmack belegen.

