

WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

www.weckzeit-koeln.de

Blumenkohlpizza „Alhambra“

Zutaten für 1 Pizza:

- 500 g Blumenkohl
- 2 EL Leinmehl
- 60 g Mandelmehl
- 1 1/2 EL Hefeflocken
- 1 Tl Salz, etwas Pfeffer
- 1 gehackte Knoblauchzehe, Oregano
- 1 Fleischtomate
- 200 g Blattspinat frisch
- Ca. 5 - 6 Champignons
- 1 rote Zwiebel
- veganer Mozzarella

Den Ofen auf 200 °C bzw. Umluft 180 °C vorheizen. Den Blumenkohl putzen, auf einer Reibe fein raspeln und den Kohl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und leicht salzen. Mit einem zweiten Stück Backpapier abdecken und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. garen. Blech aus dem Ofen nehmen, Blumenkohl abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Leinmehl, Mandelmehl, Hefeflocken, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch dazugeben und alles zu einem Teig vermengen.

Auf dem mit Backpapier belegten Backblech aus der Blumenkohlmischung einen runden pizzaähnlichen Fladen formen, etwas Klarsichtfolie auflegen und mit einem Nudelholz ausrollen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene weitere 25 Min. backen. Das Blech herausnehmen, eine Lage Backpapier auf den Pizzaboden geben und den Boden wenden. 2. Lage wieder entfernen und nochmals ca. 5 min backen. In der Zwischenzeit den Belag für die Pizza vorbereiten. Die Blumenkohlpizza aus dem Ofen nehmen, mit den dünn geschnittenen Tomatenscheiben belegen und leicht salzen, evtl. mit etwas Kürbiskern-Basilikum Pesto beträufeln. Die Champignons putzen und blättrig schneiden, den Spinat putzen, die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Alles in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Salz und ca. 2 - 3 Tl Pesto Tomate-Dattel Pesto "Alhambra" vermengen. Das marinierte Gemüse auf den Tomaten verteilen und mit dem geriebenen "Mozzarella" bestreuen und weitere 15 Minuten backen.

Pizza mal anders, Guten Appetit!