

Blumenkohl-Pizza mit Pesto, Zucchiniraspel und gerösteten Mandeln

28.06.2015 13:21

Zutaten

½ Kopf Karfiol/Blumenkohl
150 g Gouda oder nach Belieben
(wer's würzig mag)
Vorarlberger-Bergkäse
2 Eier
evtl. 2-3 EL Mehl
Pro Pizza 1-2 EL selbstgemachtes
Kräuter-Pesto (findest du auf
meinem Blog) oder Pesto Genovese
1 Stk. Zucchini
4 EL Mandel
1 EL Olivenöl
1 EL [Sonnenkuss
Gewürz-Blüten-Zubereitung](#) oder
Currypulver
½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Blumenkohl mit einem Messer ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Käse reiben. Entstandene Blumenkohlbrösel mit Käse, Ei und Salz vermengen bis eine homogene Masse entsteht. Falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl unterrühren.
2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20-30 Minuten (bzw. bis der Teig fest ist) backen.
3. In der Zwischenzeit Zucchini waschen und mit einem Spargelschäler feine Streifen hobeln. Etwa 10 Minuten vor dem Backende der Blumenkohlpizza Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchiniraspel darin rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln in einer weiteren Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Feta in Würfel schneiden.
4. Pizza in vier gleichgroße Stücke schneiden, (selbstgemachtes) Pesto darauf streichen, Zucchinischeiben und Feta darauf verteilen. Mit Mandeln und Pesto dekorieren, nach Belieben mit etwas Sonnenkuss Gewürz-Blüten-Zubereitung oder Currypulver bestreuen und mit Linsensalat (das Rezept findest du auf meinem Blog) servieren.

[Mehr Informationen zu den
Allergenen findest du auf
foodnotify.com](#)



Scan me!