

### MEIN GENUSS



# Blumenkohlpizza - Individueller Belag



### It's a match!

Pimp your pizza! Unser Pizza Gewürz verleiht jeder Pizza den letzten Schliff und einzigartige Aromen!



Vorbereitung 15 min



Niveau **Mittel** 



Zubereitung **20 min** 

## **Zubereitung**

- Zuerst den Blumenkohl waschen und die Blätter entfernen.
  Anschließend den Blumenkohl so fein wie möglich hacken, bis er
  die Konsistenz von Grieß hat. Am besten eignet sich hierfür eine
  Küchenmaschine, eine Reibe oder ein Mixer.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Blumenkohl für ca. 5

  Minuten darin gleichmäßig anrösten. Alternativ den Blumenkohl
  für 3 Minuten in Salzwasser kochen, bevor er zerkleinert wird.
- Den Reibekäse, die Eier, das **Pizza Gewürz** und die **italienischen Kräuter** in einer Schüssel miteinander vermengen. Anschließend den Blumenkohl untermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Mit **Salz & Pfeffer** abschmecken.
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blumenkohlmasse mit einem Esslöffel darauf verteilen. Je nach Belieben den Pizzaboden rund formen oder auch das ganze Backblech mit dem Boden auslegen. Je dünner der Boden, desto knuspriger die fertige Pizza. Den Blumenkohl-Pizzaboden mit Olivenöl bestreichen und für 10 15 Minuten im Ofen backen.
- In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten: Die passierten Tomaten zusammen mit der fein gehackten Knoblauchzehe und dem Pizza Gewürz aufkochen. Anschließend für **5 Minuten** köcheln lassen und beiseitestellen.
- Wenn der Pizzaboden leicht gebräunt ist, diesen aus dem Ofen nehmen und die Pizzasauce, den Reibekäse sowie weiteren individuellen Belag darauf verteilen. Die Blumenkohlpizza für weitere **10 Minuten** im Ofen backen, bis alle Zutaten gar sind und der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist *Guten Appetit!*

#### Zutaten

500 g Blumenkohl 300 g Reibekäse 2 Eier 1 TL Pizza Gewürz 1 TL Italienische Kräuter Salz Pfeffer Olivenöl

#### **Belag**

200 g passierte Tomaten 1 Knoblauchzehe 2 TL Pizza-Gewürz Reibekäse Individueller Belag nach Geschmack



möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.