

Sauerkraut - Pizza 1

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Mehl
1/2	Essl.	Salz
3	Essl.	Oel
1/8	Ltr.	Wasser
1/2	Beutel	Trockenhefe

BELAG

400	Gramm	Sauerkraut
4	Essl.	Tomatenmark
4	Essl.	Oel
1/2		Geriebene Zwiebel
2		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Kraeuter der Provence
300	Gramm	Gekochter Schinken
200	Gramm	Kirschtomaten
150	Gramm	Geriebener Kaese
1	Becher	Kraeuter-Cremefraiche
100	Gramm	Oliven
		Petersilienblaettchen

Anleitung:

Aus den ersten Zutaten einen Hefeteig bereiten. Den Teig zugedeckt um Das Doppelte aufgehen lassen, dann ausrollen. Tomatenmark mit Oel, Zwiebel und durchgepressten Knoblauchzehen, Salz Und Pfeffer verruehren. Auf den Teig streichen. Sauerkraut kleinschneiden, den Schinken wuerfeln, die Tomaten Halbieren. Alles auf dem Teig verteilen, den Kaese darueberstreuen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 25 Minuten backen. Creme fraiche in Floeckchen auf die heisse Pizza geben, die Oliven und Petersilienblaettchen darueber verteilen. Schmeckt warm und kalt.