

Scharfe Pizza - Monde

Kategorien: Pizza, Backen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Salz
1	Pack.	Passierte Tomaten (375 ml)
5		Entsteinte grüne Oliven
1		Grüne Paprika
1		Staudensellerie
1		Gelbe Paprika
1		Rote Paprika
1	x	Ananasstücke
500	Gramm	Gouda
350	Gramm	Vollkornmehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Magerquark
3	Essl.	Milch
1	x	Schinken
1		Ei
2		Tomaten
5	Essl.	Öl
2		Zwiebeln
50	Gramm	Gek. Schinken (gewürfelt)

Anleitung:

Vollkornmehl, Quark, Öl, Ei, Milch, Salz, Backpulver zu Teig verkneten, ausrollen. Mit kleinem Teller Kreise ausstechen, von den Kreisen 1 Stück abschneiden, dass Monde entstehen. Für den Belag Zwiebeln würfeln. Passierte Tomaten, Kräuter, Pfeffer, Chilipulver zu Sosse verrühren, auf Monde geben. Gouda raspeln, mit Zwiebeln, Schinkenwürfel auf Pizza geben. Paprikaschoten in Streifen schneiden. Sellerie in kleine Stücke, Oliven in Ringe, Tomaten in Scheiben schneiden. Mais, Ananas abtropfen.

Zutaten auf die Monde verteilen.

Bei 200 Grad 20 Minuten im Ofen backen. Pro Portion: ca. 516 Kalorien / 2.162 Joule

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten