



REZEPT DER WOCHE

Bunte-Bete-Pizza

Zutaten

Für den Teig:

140g lauwarmes Wasser
½ Würfel Hefe
300g Mehl
15g Olivenöl
½ TL Salz

Für den Belag:

2-3 rote, gelbe o. geringelte Bete
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 Apfel
Eine Handvoll gehackte Walnuskerne
frischer Thymian
Kräuter der Provence
Ziegencamembert
200g Schmand
2 EL Joghurt
Salz Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, Olivenöl und einem halben TL Salz zu einem Teig kneten. Diesen an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Bunte Bete bei Bedarf schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Auch den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Walnuskerne hacken und Ziegencamembert in Scheiben schneiden.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit Schmand, Joghurt und Thymian mischen. Die Masse auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Kräuter der Provence darüber streuen.

Anschließend mit Rote Bete, Apfel und Ziegencamembert belegen. Gehackte Walnüsse auf der Pizza verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Währenddessen den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Pizza nach dem Backen damit bestreuen. Guten Appetit!