

REZEPTWETTBEWERB 2018

Rezept: Maike Kaul aus Hannover



› Plätze 1–6 erschienen in: köstlich vegetarisch, Ausgabe 5/2018, Herbstliche Landküche

7.
PLATZ



Foto: Rogge & Jankovic | Fotografinen, Köln

Pizza bianca mit Kürbis und Trauben

sehr fein

Für 4 Pizzen

Teig: 1 Würfel Hefe (à 42 g) ♦ 400 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 100 g Polenta ♦ Salz ♦ 2 EL Bratöl ♦ **Belag:** 1 Bio-Zitrone ♦ 2 Zweige Rosmarin ♦ 250 g Ricotta ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 400 g Hokkaido-Kürbis ♦ 250 g kernlose helle Weintrauben ♦ 200 g Feta ♦ 50 g Mandelblättchen ♦ 2 EL Kürbiskernöl ♦ **Außerdem:** Mehl für die Arbeitsfläche ♦ 2 Backbleche ♦ Bratöl ♦ **Auf Wunsch:** Rosmarin für die Garnitur

1. Für den Teig Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Polenta und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen, Hefewasser sowie Öl zufügen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

2. Inzwischen für den Belag Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und 3 TL Schale fein abreiben. Rosmarin kalt abbrausen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Schalenabrieb und Rosmarin mit Ricotta vermischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

3. Kürbis waschen, putzen, halbieren, Kerne und faseriges Gewebe entfernen und Fruchtfleisch in ca. 1–2 mm dicke Scheiben schneiden. Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Feta mit einer Gabel grob zerbröseln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und zur Seite stellen.

4. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Beide Bleche mit Bratöl bestreichen. Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Teig in 4 Portionen teilen, jeweils zu ovalen Fladen ausrollen und je 2 Fladen auf 1 Blech legen. Fladen mit Ricottamasse bestreichen und mit Kürbis belegen. Trauben darauf verteilen und mit Feta bestreuen. Pizzen mit Salz und Pfeffer würzen und parallel im Backofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Kürbiskernöl beträufeln, mit Mandeln bestreuen und auf Wunsch mit Rosmarin garniert servieren.

Zeit: ca. 30 Minuten Arbeitszeit, 15 Minuten Backzeit, 1 Stunde Wartezeit

Pro Pizza: ca. 880 kcal, 3680 kJ, 34 g EW, 94 g KH, 40 g F, 8 BE

LUST AUF MEHR?

› Die aktuelle Ausgabe, ältere Hefte und tolle Abo-Angebote finden Sie in unserem Online-Shop unter:

www.koestlich-vegetarisch.de

JETZT NEU:

bis 18.10.2018 im Handel

