

## Rezept

# Minicalzone mit roter Bete und Ricotta

Ein Rezept von Minicalzone mit roter Bete und Ricotta, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	Salz
<b>172 Würfel</b> Hefe (ca. 21 g)	Zucker
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Rote Bete (ca. 250 g)
<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 100 g)	Chiliflocken nach Geschmack
<b>400 g</b> Wurzelspinat	<b>125 g</b> Mozzarella
<b>250 g</b> Ricotta	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und mit 1 Prise Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser anrühren. Dann mit 3 EL Öl zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Er soll sich leicht formen lassen, darf aber nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch etwas Wasser bzw. Mehl unterarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen die Rote Bete schälen und mit der Rohkostreibe grob raspeln. Das Lauchstück der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Rote Bete mit dem Lauch und den Chiliflocken darin andünsten. 5 EL Wasser unterrühren, das Gemüse salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. bissfest garen.
3. Den Spinat von welken Blättern und groben Stielen befreien, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 1 Min. sprudelnd kochen und zusammenfallen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Grob hacken. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Den Ricotta mit dem Ei und dem Parmesan verrühren und mit Salz abschmecken. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig noch einmal durchkneten und in vier Portionen teilen. Jeweils zu einer Kugel formen und zu ca. ½ cm dicken Kreisen ausrollen. Die Rote Bete und den Spinat mit dem Mozzarella unter die Ricottacreme heben und abschmecken.
5. Je zwei Fladen auf ein Backblech legen, auf einer Hälfte mit Füllung belegen und die andere Hälfte darüberklappen. Ränder zusammendrücken und die Fladen ca. 15 Min. gehen lassen.
6. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Teigfladen mit dem übrigen Öl einpinseln und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie aufgegangen und gebräunt sind. Falls Sie zu dunkel werden, die letzten 5 Min. mit Alufolie abdecken.