

Rezept

Pink Pizza

Ein Rezept von Pink Pizza, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

2 Stück Rote Bete

1 Ei

2 EL Backpulver

1 EL Kokosöl

200 g Kichererbsenmehl

1 EL Chia-Samen

1 Prise Salz

Für den Belag

200 g Hummus

300 g frischer Brokkoli

eine Handvoll Blattspinat

ein paar Sprossen

200 g Feta

ein paar Granatapfelkerne

ein paar Kürbiskerne

etwas Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren.
3. Anschließend die Masse mit einem Löffel auf einem Backblech verteilen, die Schicht sollte ca. einen Zentimeter dick sein. Den Pizzaboden dann für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
4. Währenddessen den Brokkoli waschen und in kleine Röschen brechen. für ca. 2 Minuten in Salzwasser kochen.
5. Den Teig herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Boden mit Hummus bestreichen, Feta und Brokkoli darüber geben und nochmal 10-15 Minuten backen.

6. Die Rote-Bete-Pizza vor dem servieren noch mit etwas frischem Blattspinat, Sprossen, Kresse, Kürbis- und Granatapfelkernen garnieren.