Rezept

Pizza Bombay

Ein Rezept von Pizza Bombay, am 27.04.2024

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
150 g	Putenschnitzel
250 g	Schmand
	Saft von 1 Limette
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
	Salz
400 g	Blumenkohlröschen
1	Kugel Mozzarella (125 g)
4 TL	Curry
60 g	Rosinen
2 Bund	Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1210 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Blumenkohl in Salzwasser in 4-5 Min. knapp bissfest garen. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.

3. Putenfleisch in 1/2 cm dicke Scheiben, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Schmand, Curry, Limettensaft, Rosinen, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Den Teig dünn ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Mit Blumenkohl, Fleisch und Mozzarella belegen. Salzen und pfeffern. Im Ofen etwa 10 Min. backen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in lange, sehr feine Streifen schneiden und über die Pizzas streuen.