

Rezept

Pizzakuchen

Ein Rezept von Pizzakuchen, am 29.05.2023

Zutaten

150 g getrocknete Tomaten (in Öl)	2 Bund Petersilie
je 50 g schwarze und grüne Oliven (ohne Stein)	500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Salz
250 g Magerquark	3 Eier, 90 ml Olivenöl
200 g Feta (Schafkäse)	1 Zweig Rosmarin
200 g Rindertatar	1-2 EL Milch
Mehl für die Arbeitsfläche	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM (26 CM LANG; 1,5 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln. Petersilie und Oliven grob hacken. Mehl, Backpulver und 1 TL Salz mischen. Quark, Eier, Olivenöl und Petersilie zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Ofen auf 200° vorheizen.
2. Form einfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 35 x 22 cm groß ausrollen. Feta zerbröseln, 1 TL Rosmarinnadeln abstreifen, hacken, beides mit Tatar mischen, auf dem Teig verteilen. Tomaten und Oliven daraufgeben. Teig von der Schmalseite her aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Form legen. Oberfläche einritzen, mit Milch bepinseln und mit übrigen Rosmarinnadeln bestreuen.
3. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten (Umluft 180°) ca. 90 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Warm oder kalt essen.