

Rezept

# Zwiebel-Kräuter-Pizza

Ein Rezept von Zwiebel-Kräuter-Pizza, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Dinkelvollkornmehl
<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>2 EL</b> Schweineschmalz
Salz	<b>700 g</b> rote Zwiebeln
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> große Knoblauchzehen
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>1</b> Stängel Salbei
schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> schwarze Oliven ohne Stein
<b>100 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>2</b> Eier
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	Olivenöl für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Beide Mehlsorten mit Hefe, Schmalz, 1 TL Salz und  $\frac{1}{4}$  l lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Öl erhitzen, die Zwiebeln darin 10 Min. braten. Knoblauch schälen, hacken. Petersilie und Salbei waschen und trocken tupfen. Die Blätter fein hacken und mit dem Knoblauch unter die Zwiebeln mischen. Die Mischung salzen, pfeffern und weitere 5 Min. dünsten. Abkühlen lassen.
3. Ein Blech einfetten. Ofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Teig kneten, auf dem Blech ausrollen, dabei einen Rand formen. Oliven grob zerkleinern, mit der Zwiebelmasse auf den Teig geben. Käse darüberbröckeln. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Eier in 8-10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Beides auf der Pizza verteilen.