

Schüttelpizza

Für 4 Mini-Pizzen

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
4 EL	Olivenöl
½ Päckchen	Trockenhefe
100 ml	Wasser
100 g	Mangold oder Blattspinat
2 Stück	Tomaten
80 g	Oliven (ohne Stein, grün und/oder schwarz)
4 Stück	Peperoni aus dem Glas
1 EL	getrocknete italienische Kräuter
	Salz und Pfeffer

Für das Topping:

1 Stück	Tomate
30 g	Parmesan (gehobelt)
15 Blätter	Basilikum

So wird's gemacht:

1. Das Mehl, das Olivenöl, die Trockenhefe zusammen mit dem Wasser in eine große, verschließbare Schüssel geben. Den Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Den Mangold oder Blattspinat gründlich waschen und trocknen. Anschließend grob hacken.
3. Die Tomaten waschen, von unschönen Stellen und dem Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Ein paar Tomatenstücke für die Garnitur beiseitestellen.
4. Die Oliven und Peperoni ebenfalls in klein schneiden und zusammen mit dem Mangold und den Tomatenstückchen in die Schüssel geben.
5. Alles mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen und die Schüssel dann verschließen. Die Zutaten in der Schüssel kräftig schütteln bis sie sich zu einem Teig verbinden.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf 4 gleichgroße runde Pizzen aus dem Teig formen und für 15 Minuten im Ofen backen.
7. Basilikumblätter abzupfen und waschen.
8. Anschließend die fertigen Pizzen mit den Tomatenstückchen, dem Parmesan und den Basilikumblättern garnieren.

Guten Appetit!