

Rezept zum Download

Tortillafladen- Pizza mit Paprika:

Sie benötigen für 2 Personen:

Für den Teig:

<p>125 g Weizenvollkornmehl ½ TL Meersalz 2 EL Pflanzenöl 65 ml Wasser</p> <p>evtl. etwas Mehl zum Kneten und ausrollen</p>	<p>mit und sowie ca. in einer Schüssel vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun den Teig gut durchkneten bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Den Teig in zwei Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen.</p>
---	--

Für den Belag:

Den Backofen auf 200 °C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen

<p>1 kleine rote Paprika 100 g rote und gelbe Cocktailtomate 1 EL entsteinte grüne Oliven 75 g Creme Fraiche 75 g geriebener Gouda</p> <p>1 gehäufte EL Pesto Rosso</p> <p>frisch gemahlener Pfeffer</p> <p>1 EL Basilikumblätter</p>	<p>Waschen, entkernen und in Streifen schneiden, Waschen und halbieren, abtropfen lassen und ggf. vierteln, mit der Hälfte des verrühren und auf die vorbereiteten Tortillafladen streichen. Mit Paprika, Tomaten und Oliven belegen, darüber verteilen und mit dem restlichen Gouda belegen. Mit würzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 8- 10 Minuten überbacken. Waschen, trocknen, klein zupfen und über die Pizza geben. Die Tortillapizza direkt servieren.</p>
---	---