

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Blumenkohl-Pizza mit Tomaten



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipps**

(c) 123rf

Zubereitung

1. Für den Teig Blumenkohl rüsten und in einem Mixer oder Cutter zerschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht; ein paar gröbere Stücke stören dabei nicht
2. Danach Mehl, Eier und Gewürze in einer Schüssel mit Blumenkohl vermengen
3. Masse auf einem Blech mit Backpapier ausstreichen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad blindbacken
4. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und Tomaten halbieren
5. Darauf achten, dass die Tomaten nicht durch den Strunk halbiert werden, sondern auf der anderen Seite; so entsteht beim Auslegen ein schöneres Bild
6. Sobald der Teig gebacken ist, den Boden fein mit Tomatenpüree bestreichen
7. Ganze Teigfläche mit Mozzarella bedecken
8. Die Tomaten werden mit dem Fleisch nach oben schön aus-

Zutaten

1 kg	Blumenkohl
3	Eier
100 g	Weissmehl
1 Prise	Salz, Pfeffer
80 g	Tomatenpüree
400 g	Cherry-Tomaten
400 g	Mozzarella
100 g	Basilikum

gelegt

- 9.** Pizza bei 180 Grad Umluft während 20 Minuten backen
- 10.** Basilikum fein schneiden und zum Schluss über die Pizza verteilen