

Wirsing- Pizza - VEGETARISCH

Zutaten :

(für die Quiche- Form mit 28 cm Durchmesser)

Für den Pizzateig :

250 g Mehl, ca. 100 ml Wasser, 1/2 Würfel Hefe,
1 Prise Salz, 1 EL Olivenöl,
Olivenöl zum Einfetten des Bleches
od. mit Alu-Backpapier auslegen.

Für die Füllung :

½ Kopf Wirsing, ca. 350 g,
1 mittelgroße Zwiebel,
1 EL Rapskernöl oder Sonnenblumenöl,
100 g Crème fraîche,
1 Ei,
1 EL gehackte Blatt Petersilie,
etwas gemahlene Muskatnuss,
1 Messerspitze gemahlene Kreuzkümmel,
Salz,
75 g mittelalter Bergkäse od. Gouda, klein gewürfelt,
2 EL Semmelbrösel.

Zubereitung :

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Quiche - Backform legen und seitlich einen Rand hochstellen.

In der Zwischenzeit dem Wirsing den festen Strunk herausschneiden in dünne Streifen schneiden und in heißem Wasser 4 bis 6 Minuten blanchieren(probieren; Wirsing sollte weich sein aber nicht verfallen). Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Öl ca. 5 Minuten dünsten. Ei verquirlen und dann den blanchierten, gut abgetropften Wirsing, die gedünstete Zwiebel, die Crème fraîche, die Gewürze zugeben, verrühren und kräftig abschmecken.

Semmelbrösel auf den Pizzaboden streuen und die Wirsingmasse darauf verteilen.

Mit den Käsewürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze (2. Schiene von unten) ca. 30 Min. backen. Zum Schluss evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit die Wirsingpizza nicht zu braun wird.