



Bayerische-Sauerkraut-Pizza

Zutaten für 1 Backblech:

1 Dose Sauerkraut, 1 Becher Schmand, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, Lauchzwiebeln, 1 Stück Wammerl, 1 Zwiebel, Käse zum überbacken, 2 EL Öl, frische Kräuter nach Saison, Salz, Pfeffer

Arbeitsmaterial : 1 Sieb, 2 Schüsseln, 1 Schneidebrett, 1 Schneidmesser, 1 Holzlöffel, 1 Reibe, 1 Backblech

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Pizzateig auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen. Das Sauerkraut in ein Sieb umfüllen und mit kaltem Wasser gut abspülen. Gut ausdrücken und abtropfen lassen.

Den Schmand mit dem Öl vermengen und mit Kräutern, Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken. Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zwiebeln pellen. Paprika und Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse vermischen. Nun den Wammerl in dünne Streifen schneiden.

Den angemachten Schmand auf dem Pizzateig gleichmäßig verteilen. Einen 1/2 Zentimeter Rand lassen. Das Sauerkraut darauf verteilen und mit dem Gemüsemix bestreuen. Mit den in Streifen geschnittenen Wammerl und mit dem geriebenen Käse abdecken . Backzeit ca. 25 Minuten

Grundrezept Pizzateig: 400 g Mehl, 1 Packung Hefe frisch, 200 ml warmes Wasser, 1 TL Honig, 2 TL Salz, 4 EL Olivenöl

Die Hefe in das warme Wasser krümmeln und ca 10 Minuten stehen lassen. Dann mit dem Mehl, Sal, Honig und dem Olivenöl zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen. Den Teig gut durchkneten und auf dem Backblech verteilen.