

PIZZA

MIT AUBERGINE BERGKÄSE



ZUTATEN

- Ein Glas Nabio Gegrillte Aubergine Bergkäse Aufstrich
- 250 g Mehl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Hefe Würfel
- Eine Prise Zucker
- Ein EL Öl
- Eine Zucchini
- 100 g Champignons
- Eine rote Zwiebel
- 100 g Streukäse
- Frischer Thymian

ZUBEREITUNG

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und für ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Nach der Ruhezeit die Hefemischung zu dem Mehl, Salz und Öl geben und ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmal 40 Min. gehen lassen.
3. Wenn das Volumen des Teiges sich deutlich vergrößert hat, den Teig in zwei Stücke teilen und zu runden Pizzen ausrollen.
4. Zucchini mit einem Sparschäler der Länge nach schneiden. Champignons in Scheiben und Zwiebel in feine Ringe schneiden.
5. Pizzaböden mit Gegrillte Aubergine Bergkäse Aufstrich bestreichen.
6. Käse auf der Pizza verteilen und mit Zucchini, Champignons und Zwiebeln belegen. Zum Schluss Thymian darauf verteilen.
7. Die Pizzen für ca. 10-15 Min. bei 240°C in den Backofen geben.

