Grüne Brokkoli- Pizza mit Gartenquatsch



Sie benötigen (2 Portionen):

FÜR DEN BODEN

* 250 g Brokkoliröschen
* 80g Gouda in Stücken oder Gehobelt
* 1 Ei

FÜR DEN BELAG

* 1 Knoblauchzehe
* 150g Créme légére
* 10 g Zitronensaft
* ¼ TL Salz
* ¼ TL Pfeffer
* ½ TL Paprika edelsüß
* Gemüse der Wahl für den Belag

1. BODEN

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

1. Brokkoli, Ei und Gouda in einen Mixtopf geben und mit einen Pürierstab zerkleinern und die Masse ordentlich Mixen.
2. Mischung mithilfe eines Esslöffels auf dem Backblech geben und 4 Fladen a ca. 14 cm im Durchmesser formen. 15-20 min bei 220 Grad Umluft ausbacken.
3. BELAG

Knoblauch in den Mixtopf geben und mit Pürierstab zerkleinern. Crémé mit Zitronensaft, Salz, Paprika und Pfeffer vermischen und auf den fertig gebackenen Boden verteilen. Pizzen mit Wunschgemüse verzieren und fertig! ( Achten Sie darauf, dass Gemüse richtig klein zu schneiden.)

FERTIG! GUTEN APPETIET!

