



glutenfreier Pizzateig

Zutaten für den Teig

100 g Maniokmehl

2 Esslöffel Olivenöl

80 ml Wasser

0.25 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Tomatensauce

100 g passierte Tomaten

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Teelöffel italienische Kräutermischung

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

**Zutaten für den Belag (bei uns, du kannst
natürlich verwenden worauf du Lust hast)**

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

0.25 Stück(e) rote Zwiebel

0.25 Stück(e) Zucchini

60 g Cherry-Tomaten

60 g braune Champignons

0.25 Stück(e) rote Paprika

Etwas frischer Basilikum

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Mische in einer großen Schüssel für den Teig Maniokmehl, Salz und Backpulver.

3.

Füge Wasser und Olivenöl hinzu und knete alles zu einem Teig.

Forme den Teig zu einer Kugel und lege ihn beiseite, während du die restlichen Zutaten vorbereitest.

4.

Schäle den Knoblauch und reibe ihn fein.

5.

Rühre den Knoblauch unter die passierten Tomaten und würze alles mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer. Stelle auch die Sauce bis zur Verarbeitung beiseite.

6.

Wasche die Zucchini und schneide sie in Scheiben.

Wasche und entkerne die Paprika und schneide sie in dünne Streifen.

Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben.

Wasche und halbiere die Cherry-Tomaten.

Schäle die rote Zwiebel und schneide sie in Spalten.

7.

Rolle den Teig dünn aus, lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech und bestreiche ihn erst mit einem zusätzlichen Schuss Olivenöl, dann mit der Tomatensauce.

8.

Verteile das Gemüse darauf und backe die Pizza für 25 Minuten.

9.

Wasche währenddessen den Basilikum, schüttele die Blätter trocken und garniere die fertig gebackene Pizza mit den frischen Blättern.