



Pizza mit Blumenkohlboden Fenchel und roter Bete

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

1 großer Blumenkohl, 5 EL Kichererbsenmehl, 2 Eier, 1 Msp. Muskatnuss, 1 Prise Salz, 2 Rote Bete, 2 Fenchel, 1 Mozzarella
2 EL Saure Sahne, 1 bisschen Olivenöl, Salz, Salbei, glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Blumenkohl waschen und mit Reibe grob reiben.
2. Eier, Mehl, Muskatnuss, Salz und Parmesan dazugeben und gut miteinander vermengen
3. Blumenkohlmasse auf eine beschichtete Backfolie rund oder oval ausbreiten und bei 200 Grad für 10 Minuten in den Ofen.
4. Fenchel und die rote Bete in Scheiben schneiden.
5. Pizzaboden aus dem Ofen nehmen, mit saurer Sahne bestreichen, salzen, Salbei und Petersilie drüber streuen.
6. Mozzarella klein zupfen und gleichmäßig darauf verteilen.
7. Nochmals für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

