

Kohlrabi-Pizza

Zutaten für 2 Personen:

2 Kohlrabi
150 g Schinken
2 Tomaten
2 Kugeln Mozzarella
1 rote Paprika
150 g Champions
150 g Frischkäse
Etwas Tomatenmark
Etwas Ketchup
Etwas Butter
80 g Streukäse
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 5-6 Minuten vorkochen. Abtropfen lassen.

Schinken, Tomaten, Mozzarella, Champions und Paprika in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Frischkäse, Tomatenmark, Ketchup und etwas Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun in das gewürfelte Gemüse geben und unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kohlrabi-Scheiben darauf verteilen. Belag auf die Kohlrabi's geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 25-30 Minuten überbacken.

Dazu schmecken ein Blattsalat und frisches Baguette!



Wir wünschen „Guten Appetit“