



Veggie-Pizza mit schwarzem Teig & gruseligem Belag



Zutaten

Für den Pizzateig:

| | |
|------------|----------------------------|
| 300 g | Weizenmehl, Type 405 |
| 1/2 TL | Salz |
| 1/2 Würfel | frische Hefe |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Zucker |
| 10 ml | schwarze Lebensmittelfarbe |

Für den Belag:

| | |
|----------|---------------------|
| 250 g | weiße Champignons |
| 2 | rote Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 EL | Butter |
| 1 Glas | Pesto alla Genovese |
| 200 g | grüner Pesto-Gouda |
| 1/2 Bund | frischer Thymian |
| 1 EL | weißer Balsamico |
| | frisches Basilikum |

Sonstiges:

| | |
|---|--------------------------|
| 1 | Pizzablech |
| | Strohalm, zum Ausstechen |
| | Einweghandschuhe |

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 15 Min. Backzeit + 30 Min. Gehzeit

pro Portion: 3343 kJ, 799 kcal, 68 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 49 g Fett, 5,59 mg Cholesterin, 4,33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Endlich steht die gruseligste Zeit des Jahres vor der Tür! Wie du vielleicht weißt, sind wir riesige Halloween-Fans und lieben es daher, immer neue Grusel-Gerichte auszuprobieren. Von dieser schaurigen Pizza mit schwarzem Teig, grünem Käse und Totenkopf-Pilzen sind wir richtig begeistert, denn sie ist mega lecker geworden und die Zubereitung geht ganz einfach! Für die Halloween-Pizza haben wir unseren Teig mit schwarzer Lebensmittelfarbe eingefärbt und ausgerollt. Als nächstes gibst du Pesto und grünen Gouda darauf und belegst das Ganze mit Zwiebeln, Knoblauch und Champignons, in die du vorher mit Strohalm und Messer ein Totenkopf-Gesicht ritzt. Diese Pizza wird garantiert das Highlight auf deiner nächsten Halloween-Party, also mache das Rezept unbedingt nach! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes zerbröselst du die Hefe und rührst diese mit 50 ml lauwarmen Wasser glatt. Dann Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und die Hefemischung dazugeben. Alles gut durchrühren. Dann knetest du das restliche Wasser, Öl und die Lebensmittelfarbe in den Teig. Dabei solltest du unbedingt Handschuhe tragen. Den Teig so lange kneten, bis sich die Farbe gut verteilt hat und der Teig sich gut vom Schüsselrand lösen lässt. Dann formst du den Teig zu einer Kugel und bestäubst ihn mit Mehl. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und für mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Champignons halbieren und mit einem Strohalm Totenkopf-Augen ausstechen. Darunter mit der stumpfen Seite eines Messers die Nase einritzen und die Zähne in den Stiel des Champignons einschneiden. Dann pelst du die Zwiebeln und den Knoblauch und schneidest beides in Scheiben.

Step 3:

Jetzt die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Balsamico ablöschen. Den Pesto-Gouda reiben.

Step 4:

Als nächstes den Backofen auf 220 C° Ober/Unterhitze vorheizen und das Pizzablech mit Öl einfetten. Dann knetest du den Teig nochmal kurz durch und rollst ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund aus. Den Teig auf das Pizzablech geben und den Pizzaboden mit Pesto einstreichen und den geriebenen Gouda aufstreuen. Dann verteilst du die Champignon-Totenköpfe zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch auf der Pizza. Die Halloween-Pizza im Ofen für ca. 10-15 Minuten backen. Die fertige Pizza mit Basilikum garnieren.

