



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Kohlrabi, Kräuter, Mangold, Weißkraut, Staudensellerie, Bohnen, Grüner Paprika, Gurken, Lauch, Auberginen, Himbeeren, Rote Rüben, Zwiebelbund, Zucchini und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

Grüne Pizza

Grundrezept für den Pizzateig

Zutaten:

400 g fein gemahlener Weizen oder 400 g Weizenmehl Type 1050, 100 g Roggenmehl Type 997, ¼ l lauwarmes Wasser, 20 g frische Hefe oder 10 g Trockenhefe, 2 EL Olivenöl, Salz

Zubereitung:

Weizen – und Roggenmehl mischen. Die Hefe in Wasser auflösen. Öl und Salz in das Wasser einrühren.

Mehl aufhäufeln und eine Mulde eindrücken. Hefemischung einschütten und alles vermischen und verkneten, bis eine elastische Kugel entstanden ist.

Teig mindestens 1 Stunde (besser sind ein paar Stunden) an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen. Vorher mit Öl einpinseln, damit er nicht austrocknet.

Teig nochmals durchkneten. In vier Teile schneiden, zu Kugeln kneten und diese zu Fladen ausdrücken. Im auf mindestens 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

Ca. 500 g Zucchini, 2 Fenchelknollen, 1- 2 grüne Paprika, Olivenöl, 2- 3 Knoblauchzehen, ca. 100 g Emmentaler oder Bergkäse, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2- 3 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Zucchini und Fenchel grob raffeln, Paprika in dünne Streifen schneiden.

Erst den Paprika in Öl anbraten, dann das restliche Gemüse dazugeben und alles zusammen mit dem feinblättrig geschnittenen Knoblauch so lange dünsten, bis der ausgetretene Saft wieder verkocht ist.

Abkühlen lassen, mit dem Käse vermischen und salzen und pfeffern.

Die Teigfladen mit der Gemüsemischung bestreichen. Zwiebel in ganz feine Ringe schneiden und darüber verteilen.

Die Pizza mit Rosmarinnadeln bestreuen und mit Olivenöl beträufeln und backen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!