

# Pizza mit Grünkohl

## **Für 3-4 Pizzen:**

500 g Weizenmehl Typ 405	0,5 Würfel Hefe	300 ml Wasser
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	Olivenöl

## **Für den Belag:**

500 g Grünkohl	100 g Parmesan	2 Kugeln Mozzarella
400 g Emmentaler	650 g passierte Tomaten	Salz, Zucker
12 Kirschtomaten	2,5 EL Majoran	

Hefe und Zucker in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Hefe und Wasser in die Schüssel einer Küchenmaschine geben, leicht vermengen und etwas quellen lassen. Olivenöl und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz etwas mehr Wasser oder Mehl hinzufügen. Den Teig in 3-4 Portionen teilen und zu Kugel formen. Die Kugeln in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Bevorzugt über Nacht gehen lassen. Dafür eher einen etwas kühleren Ort wählen.

## **Für den Belag:**

Grünkohl gründlich waschen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren. Abschrecken und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Größere Stiele entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Parmesan sehr fein reiben. Emmentaler raspeln, Mozzarella in Stücke zupfen.

Passierte Tomaten mit Salz und Zucker würzen. Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren. Wer es schärfer möchte, gibt noch Knoblauch und Chili dazu.

Backofen auf 250-300 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die Pizzateiglinge zu dünnen Fladen ausrollen. Dünn mit den passierten Tomaten bestreichen, dann etwas Parmesan und Majoran darüber streuen.

Anschließend mit Grünkohl und Tomatenhälften belegen. Darüber Emmentaler und Mozzarella streuen. Nochmals etwas Majoran dazugeben und die Oberflächen mit Olivenöl beträufeln.

Die Pizzen auf einer der unteren Schienen 6-8 Minuten goldbraun backen (die genaue Backzeit richtet sich nach dem Ofen-Typ, der Hitze und dem Untergrund). Die fertigen Pizzen mit etwas flockigem Salz bestreuen und mit frischem Olivenöl beträufeln.

Rainer Sass am 24. November 2023