

Wildkräuterpizza von Claudia Lahr



Für den Teig:

- 400 g Dinkelmehl (Type 1050)
- 250 g Quark
- 1 Ei
- 1 Tl Salz
- 8 El Öl (oder ein Glas in Öl eingelegte, geschnittene getrocknete Tomaten - inklusive des Öls)
- 1 Päckchen Backpulver

vermischen und auf einem Backblech ausrollen (Menge reicht für zwei Backbleche, wenn sie dünn ausgerollt wird).

Für den Belag:

- 2 Handvoll Wildkräuter fein schneiden oder mörsern, z. B. Brennnesseln, Giersch, Quendel, Dost, Mädesüß, Erdbeer- und Brombeerblätter, mit
- passierten Tomaten oder aufgeschnittenen Tomatenstücken auf dem Teig verteilen,
- etwas salzen und pfeffern,
- darauf 1/2 rote Zwiebel und
- etwas Knoblauch geben und
- darüber 300g geriebenen Käse, z. B. Mozzarella, Parmesan, Gouda streuen.

Bei 200° C im Backofen backen.