

Liebe Köch*innen,

ich hab' da mal was vorbereitet...

Schon lange möchte ich gerne was mit Hefeteig für das Wochenrezept machen. In der Früh fehlt dafür aber die Zeit. Immerhin muss der (gerne über Nacht) gehen, bevor er gebacken werden kann. Wie es der Zufall will, hatte ich bei meinem letzten kulinarischen Event ein bisschen zu viel Hefeteig gemacht und ihn eingefroren. Das ist die Gelegenheit! Gesagt, getan, über Nacht aufgetaut und heute eine gedeckte Pizza daraus gemacht. In meinem Kopf war es eigentlich eine schöne große Tasche - die Hydratation des Teiges (oder meine eher weniger vorhandenen Teig-Jonglier-Fähigkeiten) haben das nicht ganz so zugelassen. Also wurde es halt eine mediterran gedeckte Pizza. Damit die Kolleg*innen auch sicher satt werden, habe ich zusätzlich den Vorrat an fertigem Pizzateig geplündert und gebacken. Der ist gar nicht so schlecht.



Der Belag für oben drauf ist recht schnell gekocht und dank guter Fertigsaucen auch ohne kulinarische Ausbildung hinzubekommen. Außerdem ist auch eine große Menge gut vorzubereiten, sollten mal mehrere hungrige Mäuler zu Gast sein ;)

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer

Zutaten

Für ein Blech, reicht für etwa 6 Personen

- 1 Aubergine (etwa 300 g)
- 1 große Zucchini (etwa 300 g)
- 3 Zwiebeln (etwa 150 g)
- 2 Stangen Staudensellerie (etwa 100 g)
- 1 Glas vegetarische Bolognese (340 g)
- 2 EL Tomaten-Paprika Mark
- 1 EL Swema Kraftwürze mediterran
- 200 g geriebenen Käse zum Überbacken (ich verwendete Gouda)
- 1 Pck Pizzateig (oder selbst gemachten Hefeteig)
- Olivenöl

Zubereitung

Gemüse klein schneiden und in reichlich Olivenöl etwa 5 Minuten anbraten.

Swema Kraftwürze hinzufügen und eine Minute mitrösten. Das Tomaten-Paprika Mark hinzufügen, eine Minute anbraten. Mit vegetarischer Bolognese aufgießen und nochmal gut durchkochen lassen. Masse auf dem Pizzateig verteilen, noch eine Lage Pizzateig oben drauf geben und mit dem geriebenem Käse bei 210 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.