

Pesto Pizza mit Pilzen



Zutaten für 5-6 Kinderportionen

Für das Pesto

- 100g sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 65g Walnüsse oder regionale Sonnenblumenkerne
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Balsamico Essig
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 120ml Olivenöl

Schwierigkeitsgrad



Für den Pizzateig

- 400g Dinkelmehl
 - 1 TL Salz
 - 1 Päckchen Hefe
 - 4 EL Olivenöl
 - 200ml lauwarmes Wasser
-
- 300g Champignons und Rucola nach Gefühl

Pesto Pizza mit Pilzen

Zubereitung

- Für das Pesto alle Zutaten pürieren
- Rucola waschen und Champignons in Scheiben schneiden und beiseite Stellen
- Für den Pizzateig alle Zutaten zusammenmengen und etwa 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten
- Den Teig für mindestens 30 Minuten gehen lassen
- Den Backofen auf 190°C vorheizen
- Den Teig auf die Maße eines eckigen Backblechs ausrollen
- Zunächst das Pesto auf dem Teig verteilen
- Anschließend mit den Champignons belegen
- Das belegte Pizzateig für 15-20 Minuten in den Ofen geben
- Nach dem Rausholen mit Rucola garnieren

