

Hier und heute



Grünkohl-Pizza aus Blätterteig

Grünkohl schmeckt nach dem ersten Frost besonders lecker. Unser Koch Lars Middendorf belegt eine Blätterteig-Pizza mit dem gesunden Wintergemüse. Eine besonders leckere Idee, die schnell umgesetzt ist und sich perfekt für den Feierabend eignet.

Zutaten für die Pizza

- 1 Packung frischer Blätterteig
- 300 g geputzte Grünkohlblätter
- 1 Dose Tomaten (ca. 425 g)
- 80 g Parmesan
- 250 g Mozzarella
- 8 Scheiben Kochschinken
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl

Zubereitung

Die geputzten, abgezupften Grünkohlblätter in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für drei bis vier Minuten leicht braun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Den Blätterteig auf Backpapier legen, leicht mit Mehl bestäuben und auf Backblechgröße ausrollen.

Dosentomaten mit einem Pürierstab mixen, dann vorsichtig salzen und mit etwas Zucker abschmecken. Einen Teil der Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Die „Pizza“ zuerst mit dem Grünkohl belegen, dann den Kochschinken in grobe Streifen schneiden und ebenfalls auflegen.

Anschließend Parmesan darüber reiben und den in Stücke gezupften Mozzarella darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. zehn Minuten backen bis der Käse geschmolzen und der Teig knusprig durchgebacken ist.