

BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE

BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE

Es ist mal wieder Zeit für eine Pizza - der Belag gehört nicht mehr so richtig in den Winter, aber eine typische Frühlingspizza ist es auch nicht. Brokkoli und Kochschinken treffen zusammen mit ein paar Pilzen auf eine super kräftige, aromatische Sauce aus Roquefort und Schmand. Da muss dann auch kein weiterer Käse mit auf die Pizza - eine rundum runde Sache!



ZUTATEN FÜR EINE BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE:

Für den Teig:

210g Mehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

etwas Salz

170g Wasser

Für den Belag:

90g Roquefort

100g Schmand

Pfeffer

150g Brokkoli

4 braune Champignons

3 Scheiben Kochschinken

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine verkneten und den Teig 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Käse mit der Gabel zerdrücken und mit dem Schmand verrühren. Die Röschen vom Brokkoli schneiden und in ein kleines Sieb geben. Mit kochendem Wasser übergießen. Den Backofen auf 200°C im Pizzamodus vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen. Die Sauce auf der Pizza verteilen. Die Pizza mit Kochschinken, dünn aufgeschnittenen Champignons und Brokkoliröschen belegen.



Die Pizza für 15-20 Minuten in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Aufschneiden und restlos verputzen.

Greift zu!



ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

Rosenkohl ist bei uns aus der Herbst-/Wintersaison nicht wegzudenken. Die eigenen Pflanzen im Garten sind ja den hinterhältigen Raupen vom Kohlweißling zum Opfer gefallen. Also wird er auch dieses Jahr wieder eingekauft. Halb so schlimm – schmeckt ja auch. Für diese Rosenkohl Tarte habe

ich ganz einfach Blätterteig ausgelegt und den Rosenkohl kurz blanchiert. Darüber etwas Roquefort, Speck und Zwiebeln – das war's auch schon.



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

200g Schmand

1/2 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

500g Rosenkohl

125g magerer Speck

1 rote Zwiebel

200g Roquefort

Zubereitung:

Den Blätterteig in der Tarteform auslegen und mit der Gabel ein paar mal einstechen. Die gehackte Petersilie unter den Schmand mixen und den Blätterteig damit bestreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Strunk aus dem Rosenkohl schneiden und die Röschen halbieren. Mit einer Tasse Wasser und einer guten Prise Salz in der Pfanne 5 Minuten lang blanchieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Rosenkohl gut abtropfen lassen und dann auf die Tarte geben. Die Zwiebel dünn aufschneiden und darüber verteilen.



Den Roquefort klein bröseln und zusammen mit dem Speck ebenfalls darüber verteilen.



Für 35 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse zerlaufen und der Rand gold-gelb gebacken ist.



Die fertige Rosenkohl Tarte aufschneiden und auf die Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!

