

# Pizzazungen mit Grünkohlpesto

Leckere Mini-Pizzen mit Parmaschinken, Pecorino und Grünkohlpesto

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl Type 550  
200 g Dinkelmehl Type 1050  
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
1 gestr. TL Zucker  
1 geh. TL Salz  
325 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Grünkohlpesto:

30 g Walnüsse  
150 g Grünkohl  
Salz  
30 g Pecorino (ital. Schafskäse), gerieben  
etwa 100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

### Belag:

125 g Dr. Oetker Crème double  
etwa 1 EL Tomatenmark  
70 g Pecorino (ital. Schafskäse), gerieben  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 16 Scheiben Parmaschinken  
30 g Pecorino (ital. Schafskäse)

## 1 Hefeteig:

Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 2 Grünkohlpesto:

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Grünkohl verlesen, die harten und dicken Stiele entfernen und waschen. In kochendem Salzwasser etwa 3 Min. blanchieren, sofort in kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Walnüsse und Grünkohl mit den anderen Zutaten in einen Rührbecher geben und fein pürieren. Pesto abschmecken.

## 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**

**Heißluft etwa 230 °C**



- ④ **Belag:**  
Crème double mit Tomatenmark und Pecorino verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ⑤ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und in etwa 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem länglichen Oval (etwa 30 x 9 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Gleichmäßig mit dem Belag bestreichen, etwa 10 Min. gehen lassen, dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 10 - 12 Minuten**

- ⑥ Die heißen Pizzen mit jeweils 2 Scheiben Parmaschinken, Grünkohlpesto-Klecksen und Pecorino, in Späne gehobelt, belegen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Pesto kann man gut vorbereiten, in einem Schraubglas mit Öl bedeckt etwa 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Pesto schmeckt auch lecker zu Nudeln.

