



Rotkohl-Pizza

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rotkohl, frisch	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Crème fraîche	300 g
Parmesan, gerieben	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Mozzarella	2 St.
Serranoschinken	5 Scheiben
Olivensöl	4 EL
Honig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 240 °C Grad (Ober-/Unterhitze) mit Backblech vorheizen. Rotkohl vierteln, äußere Blätter entfernen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel Knoblauch, Crème fraîche, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren. Pizzateige mit Backpapier ausrollen und mit der Crème fraîche bestreichen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzen mit Rotkohl belegen, Mozzarella darüber zerzupfen, Zwiebeln und die Hälfte des Thymians darauf verteilen.
3. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen und eine belegte Pizza vorsichtig daraufziehen. Pizzen nacheinander auf der untersten Schiene im Ofen für ca. 15 Min. backen.
4. Rotkohl-Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Serrano und übrigen Thymian belegen, mit Olivensöl und Honig beträufeln und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1248 kcal
Kohlenhydrate	138 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	55 g