

Pizza mit Käse-Quark-Boden

Zutaten für den Pizzaboden (für 2 Personen):

- 120 g (max. 45% Fett) Emmentaler
- 150 g (Fettstufe 20%) Quark
- 2 Eier
- 3 EL Haferkleie
- 0,5 TL Salz

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Pizzaboden den Käse fein reiben, etwa die Hälfte zum Bestreuen beiseitestellen. Quark mit den Eiern in einer Rührschüssel mit den Quirlen eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Restlichen Käse und Haferkleie gründlich unterrühren. Die Käsemasse salzen und auf dem Backblech gleichmäßig dünn zu einem Rechteck verteilen, dabei füllt die Masse das Blech nicht vollständig aus. Den Pizzaboden im Backofen auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

- 1 EL Tomatenmark
- 100 g passierte Tomaten
- 0,5 TL Pizza-Gewürz
- 1 mittelgroße Tomate
- 30 g schwarze entsteinte Oliven
- 2 Stängel Basilikum

Für den Belag Tomatenmark mit passierten Tomaten verrühren und mit Pizza-Gewürz oder alternativ getrocknetem Oregano und Thymian sowie und Salz würzen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden, den Stielansatz entfernen. Oliven halbieren. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 12.02.2024

Koch/Köchin: Matthias Riedl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen