Mangold-Pizza mit Pinienkernen

So sieht man eine Pizza nur selten: Das Rezept für Mangold-Pizza mit Pinienkernen überzeugt durch seinen deftig-pikanten Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

400 g	Mehl
250 ml	Wasser
1 Packung	Hefe
8 EL	Olivenöl
260 g	Bratwürste
0.5 TL	Oregano
800 g	Mangold
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronensaft
60 g	Pecorino
60 g	Parmesan
2 EL	Pinienkerne
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Mangold-Pizza mit Pinienkernen den Backofen auf 225°C vorheizen. Mehl mit Germ, Wasser, 1/4 des Öls und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Bratwurst aufschneiden und das Wurstbrät aus der Pelle drücken. Mit

Oregano vermengen. Mangold putzen, in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Die Hälfte des restlichen Öls in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mangold und Zitronensaft dazugeben und ca. 5 Minuten garen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Pecorino reiben und mit dem Mangold vermengen, Pinienkerne unterrühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig kräftig durchkneten und auf dem Backpapier zu Fladen ausrollen.

5. Die Fladen mit dem Wurstbrät bestreichen. Die Mangold-Mischung darauf verteilen. Parmesan reiben und darüber streuen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Für eine besondere Variante der Mangold-Pizza mit Pinienkernen, einige Rosinen mit dem Mangold dünsten, das verleiht ihm eine süße Note.