

Pizza mit Raclettekäse und Federkohl



Zutaten
FÜR 4 PERSONEN

TEIG:

10 g frische Hefe (ca. ¼ Würfel)
1 Prise Zucker
300 g Mehl
1 Teelöffel Salz

BELAG:

300 g Federkohl
Salz
4 Esslöffel saurer Halbrahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 g Baumnußkerne
5 Scheiben Raclettekäse, ca. 300 g

Für den Teig die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker im lauwarmen Wasser verrühren. Kurz stehen lassen.

Inzwischen in einer Schüssel das Mehl und das Salz mischen. Das Hefewasser dazugießen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Inzwischen die Federkohlblätter vom dicken Mittelstiel abstreifen oder -schneiden. In mundgerechte Stücke zupfen.

In reichlich kochendem Salzwasser den Federkohl darin 4–5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in ein Sieb abschütten, gründlich kalt abspülen und die Blätter leicht ausdrücken.

Den sauren Halbrahm mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Baumnüsse in Stücke brechen. Den Käse wenn nötig entrinden und die Scheiben jeweils dritteln. Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Den aufgegangenen Teig halbieren. Jede Teighälfte zu einer Kugel formen. Jeweils auf einem Backpapier zu einem runden Fladen auswallen. Die Fladen mit dem Sauerrahm bestreichen. Den Federkohl darauf verteilen und mit den Baumnüssen bestreuen. Alles mit den Raclettekäsescheiben belegen.

Die Pizzen im 230 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist. Sofort heiss servieren.

(Quelle:wildeisen.ch)