



Pilz Pizza

Rezept für 4 Personen

Teig:	500	gr	Weissmehl
	¼	l	Wasser lauwarm
	½		Hefewürfel
	2	TL	Streuwürze
	2	EL	Olivenöl
Füllung:	1	EL	Bratbutter
	1		Zwiebeln grob gehackt
	300	gr	Pilze in 1cm Stücke geschnitten
	1	dl	Wasser
	2	Würfel	Gemüsebouillon
	2	Becher	Crème fraîche mit Kräutern
			Zitronenpfeffer, Curry Petersilie gehackt

Mehl in eine Schüssel geben. Im Wasser, Hefewürfel und Streuwürze auflösen, zusammen mit dem Öl über das Mehl giessen und zu einem elastischen Teig kneten. Den fertigen Teig zugedeckt mindestens eine Stunde warm stellen.

Die Zwiebel in Bratbutter anbraten. Die Pilze begeben und dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit Wasser ablöschen, die Bouillonwürfel dazugeben und 15 Minuten schwach kochen lassen.

Crème fraîche, Gewürze und Petersilie miteinander verquirlen und zu den Pilzen geben, weitere 5 Minuten kochen, abschmecken.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Teig auf einem Backpapier auf die Grösse eines grossen Kuchenbleches auswallen. Auf dem Blech allseitig einen Rand formen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Füllung auf der Pizza gleichmässig verteilen und für 15 Minuten in den heissen Backofen schieben.

Tipp: Mit einem Salat serviert, eine echte Gaumenfreude