Rote-Bete-Pizza mit Mozzarella



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Rote Bete in einem Mixer zuerst grob zerkleinern, anschließend mit Kicherebsenmehl, Mandelmehl, Backpulver, Salz, Ei und Kokosöl zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Darauf achten, dass alle Zutaten fein zerkleinert wurden. Den Teig nun in eine mit Backpapier ausgelegte Pizzaform geben, gleichmäßig verstreichen und anschließend 25 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.
2. Nach dem Backen den Pizzaboden mit Tomatenmark bestreichen. Den leckeren Mozzarella, sowie schwarze Oliven, Mais, Paprika und Parmesan auf der Pizza verteilen und nun nochmals für 10 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.
3. Zum Schluss noch Brokkoli und frische Petersilie darüber streuen und diese abschließend für 3 Minuten bei 180 °C fertig backen lassen.

Zutaten



Für den Pizzateig:

- 200g gekochte rote Bete
- 50g Kichererbsenmehl
- 50g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 1 Ei
- 1 EL Kokosöl

Für den Belag:

- 1 TL Tomatenmark
- 80g GOLDSTEIG Mozzarella
- 20g schwarze Oliven
- 20g Mais
- 20g rote Paprika
- 20g gelbe Paprika
- 30g Parmesan
- 20g Brokkoli
- Frische Petersilie