



OSTEREIER-PIZZA

Für 2 Pizzen:

Für den Pizzateig:

230 g Hafermehl* plus etwas mehr
zum Bestäuben
1,5 TL Salz
2 TL Weinstein-Backpulver
250 g Joghurt, z. B. von Schaf,
Ziege oder vegan
etwas Olivenöl zum Bestreichen
des Teigs

**Hafermehl fertig kaufen oder
einfach Haferflocken – normal oder
glutenfrei – im Häcksler zu Mehl
verarbeiten.*

Für den Belag:

2 Knoblauchzehen, geschält und
grob gehackt
200 ml Olivenöl
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
100 g Petersilie, grob gehackt
100 g Zucchini, gewürfelt
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL Salz
4 Eier
2 Handvoll Rucola

Zeitaufwand:

ca. 45 Minuten

Den Backofen auf 220 °C Umluft und Oberhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Pizzateig in einer Schüssel vermischen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das macht den Teig leichter formbar.

Für den Belag Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Zucchini, Kreuzkümmel und Salz im Häcksler pürieren. Wenn nicht alle Zutaten auf einmal in den Häcksler passen, dann einfach in zwei Schritten pürieren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hafermehl bestäuben. Den Pizzateig in zwei Portionen teilen und nebeneinander auf dem Backblech mit bemehlten Händen in eine ovale Form bringen. Es kann dafür auch ein Wellholz benutzt werden. Die Oberfläche mit etwas Olivenöl einpinseln, dann 10 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf 220 °C Ober- und Unterhitze umschalten. Die Pizzen mit dem Kräuterbelag bestreichen. Jeweils zwei Eier aufschlagen und vorsichtig auf die Oberfläche der Pizzen gleiten lassen. Weitere ca. 7-8 Minuten backen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Mit Rucola anrichten – dabei die Eier frei lassen – und sofort servieren.