

# MANGOLD-PIZZA



## Zutaten:

Teigzutaten:  
Fertigteig oder:  
220g Mehl (z.B. 1050)  
2 EL Olivenöl  
1 Eigelb  
1/2 TL Salz  
100ml kaltes Wasser

Belagzutaten:  
300g Mangold bunt  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100g Schmand  
1x Mozzarellakugel  
50g Ziegenfrischkäse  
Olivenöl  
Pfeffer und Salz zum Würzen

## Zubereitung:

Teig zubereiten, indem alle Zutaten zu einem glatten Teig mit den Händen geknetet wird. Teig in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. Dann für 20-30 Minuten ruhen lassen (Zimmertemperatur).

Backofen auf 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech direkt auf den Boden des Ofens legen.

Mangold gründlich waschen, alles (auch die Stiele) fein würfeln. Knoblauch fein würfeln und Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Alles zusammen in einer Pfanne kurz andünsten. Den Mangold nicht länger als 3-4 Minuten dabei lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig dünn auf einem Backpapier ausrollen. In einer kleinen Schüssel den Schmand, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und anschließend auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Den Mozzarella zerrupfen und auf dem Teig verteilen, darauf dann den Mangold geben und zum Schluss den zerkrümelten Ziegenkäse auf den Teig geben.

Dann die Pizza zusammen mit dem Backpapier auf das heiße Blech geben und für 8-9 Minuten auf dem Boden des Ofens backen. Danach auf die ,mittlere Schiene für weitere 3-4 Minuten geben.