

Süßkartoffelpizza mit Rucola-Soße



Zutaten :

Für 15 Stück.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + Ruhezeit: 45 Min. + Backzeit: ca. 12 Min.

- 150 g Mehl (Type 1050)
- etwas Mehl zum Arbeiten
- 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 250 g Süßkartoffeln
- 30 g Frischkäse
- etwas Öl
- Salz, grober Pfeffer

Für die Soße:

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Petersilie
- 1 Bund Rucola
- 1 TL Senf
- 2 TL Kapern
- 2 EL Öl
- 3 EL Wasser

Zubereitung :

1 Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zerbröselte Hefe und Zucker hineingeben und mit dem Wasser verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort

15 Minuten ruhen lassen.

2 Salz und Öl zugeben und einen glatten Teig herstellen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3 Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 250 °C heizen.

4 Knoblauch, Petersilie und Rucola ohne Stiele hacken. Mit den restlichen Zutaten für die Soße pürieren.

5 Teig auf einer bemehlten Fläche 2 mm dünn ausrollen. 15 Kreise (8 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

6 Pizzas mit Frischkäse bestreichen und mit Kartoffeln belegen. Mit Öl bepinseln, salzen und pfeffern.

7 Auf der untersten Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Soße über die heißen Pizzas geben.

-
- [Rezepte fürs WM-Picknick - Runde Sachen](#) (Schrot&Korn 6/2006)