

# Rezeptidee

## Salamipizza mit Blumenkohl-Boden



Foto: Alnatura, Fotograf: Oliver Brachot

### Zutaten Für 4 Pizzen (Ø 22 cm)

- 1 Blumenkohl (ca. 800 g)
- 300 g Alnatura Kichererbsenmehl
- 2 TL Alnatura Backpulver
- 2 TL Alnatura Meersalz mit Jod
- 200 ml heißes Wasser
- 8 EL Alnatura Italienisches natives Olivenöl extra
- 500 g Alnatura Mozzarella-Minis
- 60 g Rucola
- 120 g Alnatura Pesto Verde (1 Glas)
- 80 g Alnatura Landsalami

### Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 25 min +  
ca. 30 min Backzeit

1. Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen zerteilen und im Blitzhacker portionsweise etwa reiskorngroß hacken.
2. In einer Schüssel Kichererbsenmehl mit Backpulver, Salz, heißem Wasser und Öl mischen. Den gehackten Blumenkohl unterrühren und den Teig bei Raumtemperatur abgedeckt 10 min quellen lassen.
3. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Mozzarellakugeln halbieren, Rucola waschen und trocken schütteln. Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und ½ cm dick zu je 2 Pizzen mit einem Durchmesser von ca. 22 cm ausstreichen.
4. Die Pizzen ca. 22 min ohne Belag im Ofen vorbacken. Dann mit Pesto bestreichen, Salami und Mozzarella darauf verteilen und in ca. 8 min fertig backen. Mit Rucola garniert servieren.

**Tipp:** Statt Pesto Verde schmeckt auch ein anderes Alnatura Pesto. Für eine fleischlose Variante die Pizza mit veganer Alnatura „Salami“ aus Seitan belegen.