# Gemüsepizza mit Topinambur

**Pizza » Quiches**

## Zutaten (4 Personen)

» 1/2 rote Paprika
» 1/2 grüne Paprika
» 200g Topinambur
» 100g Champignons
» 8 grüne Oliven
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 3 EL Olivenöl
» 4 Tomate(n)
» 1/2 Bd. Thymian
» 1/2 Bd. Oregano
» 300g Mehl
» Salz
» 4 TL Backpulver
» 2 Eigelb
» 4 EL Milch
» 150g Magerquark

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Topinambur schälen und waschen, Champignons abreiben, putzen. Topinambur, Pilze, Oliven in Scheiben teilen. Knoblauch abziehen, hacken.

2. 1EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch sowie Topinambur darin anbraten und danach herausnehmen. Die Tomaten waschen, putzen, würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Mehl, Salz, Backpulver, Eigelbe, Milch, 2EL Öl und Quark zu einem glatten Teig verkneten. In vier Portionen teilen und jeweils ca. 1/2cm dick ausrollen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Pizzaböden darauf legen. Tomaten und die übrigen vorbereiteten Zutaten darauf verteilen. Ca. 20min backen.

Nährwerte: 530kcal/E15g/F26g/KH59g pro Portion

angelegt am: 18.11.2003 Rezept-Nr: 717
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke