Bioland
Gärtnerei
Neiteler
frisches Gemüse aus den Baumbergen

Rote Beete Pizza

Zutaten:

250 g	Mehl
60 g	Hartweizengrieß
60 g	Butter
600 g	Rote Beete
1	Zwiebel
100 g	Frühstücksspeck
2 Eßl.	Olivenöl
1 Eßl.	Zucker
1-2 Eßl.	Balsamico Essig
250 g	Schmand
½ Bd.	Petersilie

Zubereitung:

- Mehl, Grieß, Butter,125 ml lauwarmes Wasser und Salz in Rührschüssel zu Teig vermischen und 1 Std. ruhen lassen
- Rote Beete schälen und in Streifen schneiden
- Zwiebel und Speck würfeln
- Öl in Pfanne erhitzen und Rote Beete und Zwiebeln andünsten
- Zucker drüberstreune und karamellisieren lassen
- mit Balsamico, Salz, Pfeffer würzen und leicht köcheln lassen
- Backofen vorheizen auf 225 °C ,
- Teig auf bemehltem Backblech ausrollen und mit der Hälfte des Schmands bestreichen
- Rote Beete auf dem Teig verteilen und mit Speck belegen
- im Ofen 15 min. backen
- Pizza mit restlichen Schmand beträufeln und mit Petersilie bestreut servieren

Die Gärtnerei Neiteler wünscht guten Appetit !!!!
www.bioland-gaertnerei-neiteler.de