Karfiolpizza mit getrockneten Tomaten

35–45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Große Karfiol (pro Person etwa 500g)
3	Eier
1	Dose Tomaten gewürfelt
1 Stk.	Knoblauchzehe
120 g	Artischockenherzen eingelegt
100 g	Tomaten getrocknet
40 g	Frischer Rucola
20 g	Pinienkerne
	Olivenöl
3 TL	Bio Oregano
1 TL	Bio Basilikum gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1. Den Karfiol waschen, in grobe Stücke zerteilen und mit einer Küchenmaschine ganz klein zerhäckseln. Die Masse mit 1 TL Salz würzen und für 10 Minuten ziehen lassen. In ein frisches Geschirrtuch legen und so fest wie möglich ausdrücken. Er verliert sehr viel Wasser und so wird der Boden schön knusprig.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Karfiolmasse mit den Eiern und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Pfeffer und 2 TL Oregano würzen.
4. Die Karfiolmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach drücken und in eine oder mehrere runde oder eckige Pizzaformen bringen. Für ca. 15 Minuten backen bis der Boden goldbraun ist.
5. Die Dose Tomaten mit der geschälten Knoblauchzehe, 1 TL Basilikum, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer Tomatensauce pürieren.
6. Den/die Pizzaböden mit der Tomatensauce bestreichen, nochmal für ca. 10 Minuten backen.
7. Fertige Pizza/Pizzen mit den Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, frischem Rucola und den Pinienkernen garnieren und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.