



Sellerie- Pizza



Zutaten

- › 400 g Knollensellerie
- › 300 g rote und gelbe Kirschtomaten
- › 150 g mittelalter Gouda
- › 125 g Mozzarella
- › 3 Eier
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 20 g - 40 g Rucola
- › 1 Dose stückige Tomaten
- › 1 El Olivenöl
- › 1 TL getrockneter Thymian
- › Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 200°Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Sellerie putzen, schälen und würfeln. Diesen dann in einem Standmixer oder im Blitzhacker in mehreren Portionen zu sehr kleinen Krümeln schreddern.

Den Gouda fein reiben und mit Eiern und Pfeffer vermischen. Nun den Sellerie untermischen. Die Hälfte der Masse auf einem Blech verteilen und einen runden Fladen formen. Diesen dann im Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben. In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Alles mit den stückigen Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Die Soße offen köcheln lassen bis sie angedickt ist.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Wenn der Sellerieboden ausgebacken ist diesen aus dem Ofen nehmen und mit etwas Tomatensoße bestreichen. Mit Mozzarella, Tomaten und Frühlingszwiebeln belegen und nochmals im Ofen 12- 15 Minuten backen.

Den Rucola waschen und trocken schütteln, diesen dann auf der fertig ausgebackenen Pizza verteilen. Wer mag kann noch Basilikum dazu legen.

