

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Malin Veith

Pfannenpizza mit süßsauren Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfannenpizza:

4 Cocktailtomaten
 25 g Babyspinat
 125 g Büffelmozzarella
 3 EL Naturjoghurt
 3 EL Dinkelmehl, Typ 630
 1 Msp. Backpulver
 Getrockneter Oregano, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Joghurt, das Mehl und das Backpulver zu einem Teig verkneten und mit einem Nudelholz ausrollen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig hineingeben. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten auf dem Boden verteilen und den Mozzarella darüber reiben. Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Auf die Pizza geben und einfallen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für die süßsauren Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
 2 EL Honig
 2 EL Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Honig in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebelringe hineingeben. Zwiebeln darin kurz garen, mit Balsamico ablöschen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.