

# Sommergemüse-Pizza

1 Pizzateig

## Belag

5 EL Tomatenpüree

100 g Crème fraîche

2 EL Oregano

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

Je ½ Peperoni, gelb und grün

1 – 2 Tomaten

150 g Romanesco

150 g Mozzarella

100 g Gruyère, gerieben

Oregano



Pizzateig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teig mit Tomatenpüree bestreichen. Crème fraîche mit fein gehacktem Oregano, Salz und Pfeffer mischen, ebenfalls darauf verstreichen.

Zwiebel und Peperoni in Ringe schneiden, Tomaten würfeln, Romanesco blanchieren und in kleine Röschen schneiden, Mozzarella in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten über den Teig verteilen, Käse darüber streuen, würzen. Pizza in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 220 Grad 20 – 25 Minuten backen.

Mit Oregano garnieren.

