



## Sonne-Mond-und-Sterne-Pizza

### Zutaten

- 0,5 Würfel Hefe
- 200 ml Wasser
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 330 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Crème fraîche, 15% Fett
- 2 EL Tomatenmark
- 0,5 TL Oregano, getrocknet
- 75 g Karotten
- 150 g Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 50 g Champignons, frisch
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g gekochter Schinken
- 130 g Gouda, 30% Fett i.Tr.
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Hefe zerbröseln und in lauwarmen Wasser auflösen. THOMY Reines Sonnenblumenöl dazugeben. MAGGI Würzmischung 6 untermischen. Mit Weizenvollkornmehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit: Crème fraîche mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren.
3. Möhre putzen, waschen, schälen und raspeln. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Gekochter Schinken in Würfel schneiden.
4. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft 190°C) vorheizen. Den Teig durchkneten.
5. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche den Teig ausrollen. Sonne, Mond und Sterne mit großen Plätzchenformen ausstechen (alternativ mit einem Wasserglas Kreise ausstechen). Reste zusammenkneten, erneut ausrollen und ausstechen. Die Teigfiguren auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Mit der Tomatensauce bestreichen. Möhren, Paprika, Zucchini, Champignons, Kirschtomaten und Schinken darauf verteilen. Mit Gouda bestreuen. Im Backofen ca. 10 Min. pro Blech nacheinander backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	140 kcal
Fett	5 g
Protein	7 g

🕒 44 Minuten

⊕ 15 Stück