

Rote-Rüben-Pizza

vom Demeterhof Röllingsen

200 g Weizen + 50 g Buchweizen fein schroten, würzen mit 2 EL Salbei, gerebelt oder 1/2 TL Curry, Kräutersalz.

4-5 EL Sauermilch, 80 g Butterschmalz und etwas Wasser hinzufügen.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 1/2 cm dick auf einem Backblech ausrollen.

750 g Rote Rüben gut sauber bürsten, schälen, grob raspeln, mit 500 g säuerlichen Äpfeln geschält und 4-5 EL Öl vermischen, auf den Teig verteilen.

Im vorgewärmten Ofen ca. 20 Min. abbacken.

Danach 200 g Gouda-Käse gerieben, mit 100 g saurer Sahne vermischen und über die Pizza streichen.

Fertig abbacken, warm servieren.