

## Rezepttipp Kräuterpizza

### Zutaten für den Teig:

200 g Quark,  
4 EL Milch  
6 EL Olivenöl,  
1 Ei  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Quark, Olivenöl, Milch und Ei mischen. Dann das Mehl und Backpulver zugeben und einen Teig kneten. Ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen.

### Zutaten für den Belag:

250 g Tomatenmark,  
drei Hände klein geschnittene Kräuter (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie, ...)  
1-2 Zehen Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
2 Mozzarella  
geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

Tomatenmark mit klein geschnittenen Kräutern und zerdrückten Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Soße auf den Teig streichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Alles zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. eine halbe Stunde backen.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet im Regional und Servicebereich:

[www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de)

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch  
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

