


© Céline de Cérou pour France Olive

# vegetarische pizza,

## mit Röstgemüse und huile d'olive de Provence g.U.

**Für 1 Pizza:**

*Für den Teig:*
- *250 g Mehl Type 00 (oder 550)*
- *150 ml lauwarmes Wasser*
- *5 g Salz*
- *1 Prise Zucker*
- *10 g frische Backhefe*
- *1 EL **Huile d'olive de Provence g.U.***

*Für die Füllung:*
- *1 kleine Zucchini*
- *1/2 Aubergine*
- *2 EL Ricotta*
- *1 EL rotes Pesto (siehe Rezept unten)*
- *1 Handvoll geriebener Parmesan*
- *1 EL Kürbiskerne*
- ***Huile d'olive de Provence g.U.***
- *Salz, Pfeffer*

**Vorbereitung: 30 Minuten**
**Kochen: 20 Minuten**
**Ruhezeit: 1,5 Std**

Den Teig zubereiten: die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser mit einer Prise Zucker auflösen 5 Minuten schäumen lassen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, das restliche Wasser und die Hefe hineingießen, dann das Olivenöl zugeben. Den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 ½ Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zucchini und Aubergine in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

Den ausgebreiteten Teig mit etwas Olivenöl bestreichen. Das rote Pesto darauf verteilen und mit dem gerösteten Gemüse belegen. Kleine Kleckse Ricotta hinzufügen und alles mit Parmesan bestreuen.

7 bis 10 Minuten bei 250 °C im Ofen backen (oder 1 ½ bis 2 Minuten bei 485 °C, falls Sie einen Pizzaofen haben). Aus dem Ofen nehmen, mit Kürbiskernen bestreuen und mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.

**Für 150 g rotes Pesto:** 30 g Mandeln und 1 Knoblauchzehe in einem Mixer fein mahlen. Die 50 g getrockneten Tomaten hinzufügen und glatt pürieren. 30 g geriebener Parmesan unterrühren und nochmals kurz mixen. 5 EL Olivenöl in feinem Strahl unter ständigem Mixen zugeben, bis eine glatte, aber noch leicht körnige Konsistenz entsteht. Mit 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Provence g.U. mit seinen krautigen Aromen und seinen Noten aus roher Artischocke und frischen Kraütern.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Aix-en-Provence, Vallée des Baux-de-Provence.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026