

Bärenstark gekocht



Brokkoli-Pizza



Zutaten

400g Brokkoli
 2 Eier
 200g Dosentomaten
 150g Feta gerieben
 100g Cherrytomaten
 20g Basilikum
 Olivenöl
 Muskatnuss
 Jodsalz
 Pfeffer

Zubereitung

1. Brokkoli waschen, den Strunk von den Röschen trennen und die Röschen fein hacken
2. Mit den Eiern mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
3. In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Brokkoli-Masse gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen
4. Goldbraun anbraten
5. Die Dosentomaten pürieren, salzen und pfeffern und auf dem Brokkoli Teig verteilen, mit Käse bestreuen und Cherrytomaten dekorieren
6. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Pizza auf ein Schneidbrett stürzen, mit gehacktem Basilikum bestreuen und in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
 Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezepte
www.radioteddy.de/40seconds