

Witzige Pizzagesichter



Diesmal haben wir diese witzigen Pizzagesichter für dich vorbereitet. Die sehen nicht nur gut aus, sondern sind mit viel Gemüse verarbeitet auch noch richtig gesund und vor allem eins: superlecker. Versuche doch deine gesamte Familie als Pizzagesicht zu kreieren.

Für den Teig benötigst du:

- 200 g Quark
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- 5 EL Olivenöl
- 400 g Mehl (wir haben Dinkelmehl verwendet, du kannst aber auch ein anderes Mehl deiner Wahl benutzen)
- ½ Pck. Backpulver

Für den Belag benötigst du:

- Tomatenmark oder passierte Tomaten
- Gemüse deiner Wahl
(wir haben Tomaten für die Wangen, geriebene Möhren für die Haare, Zucchini als Mund, Champignons als Nase und Oliven für die Augen verwendet)
- Käse (als Haaralternative)



Zubereitung:

- Verrühre Quark, Öl, Eier und Salz in einer Schüssel gut miteinander. Mische dann das Mehl und das Backpulver und verrühre es gut mit der Quark-Öl-Mischung. Knete den Teig kräftig durch und lasse ihn anschließend zugedeckt etwas ruhen.
- In der Zwischenzeit kannst du deine Zutaten für die Gesichter zubereiten: Halbiere deine kleinen Tomaten, schneide die Oliven in dünne Scheiben, entferne den Stiel von deinen Champignons und bereite deine Zucchini vor. Diese musst du der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Danach schneidest du sie in dünne Scheiben.
- Jetzt können die Gesichter geformt werden: Teile dir dafür ein Stück Teig ab und forme daraus einen kleinen Kreis (ca. 10-15 cm Durchmesser) und bestreiche den Teig mit Tomatenmark bzw. den passierten Tomaten. Belege nun dein Gesicht wie du möchtest. Wenn du die Frisur aus Käse gestalten möchtest, muss du diesen vor dem Backen aufstreuen. Backe deine Pizzen nun bei 180 Grad ca. 12- 15 min. lang im Ofen (lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen) und reibe in der Zwischenzeit deine Möhren, wenn du die Haare nicht aus Käse gestaltet willst. Sobald dein Pizzagesicht aus dem Ofen kommt, legst du noch die geriebenen Möhren als Haare darauf und kannst es die schmecken lassen.



Viel Spaß beim Nachmachen!