

Dreikornpizza

1 Pck.	Dreikornpuffer (aus dem Bioladen oder der Apotheke)
200 ml	heißes Wasser
2	mittelgroße Möhren
1 Glas/Dose	gehackte Pizzatomaten
150 g	gegrillte Hähnchenbrustfilets
1	Zwiebel
2	Artischockenherzen aus dem Glas
3	große Champignons
12	grüne Oliven
	Olivenöl
	Pizzagewürz
100 g	gerieb. Emmentaler oder Käse nach Wahl

Dreikornpufferpulver in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen, zu einem glatten Teig rühren und 20 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Möhren putzen und in feine Streifen hobeln, die Hähnchenbrustfilets in kleine Scheiben, die Zwiebel in feine Ringe, die Champignons und Oliven in feine Scheiben sowie die Artischocken in kleine Stücke schneiden.

Den Teig mit den Möhren vermischen und in eine mit Olivenöl gefettete Springbackform (30 cm) streichen. Die Pizzatomaten darauf verteilen. Mit Kleingeschnittenem belegen, würzen, mit Olivenöl beträufeln und Käse darüberstreuen.

Bei 200° C im Backofen 15 – 20 Min. backen.

Guten Appetit!