



## Pizzakranz mit Rotkohlpesto und gebackenem Ziegencamembert



Zutaten für 4 Personen:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| Pesto                 | Die beiden Pizzaböden aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und liegen lassen damit sie Zimmertemperatur erreichen.   |
| 250 g Rotkohl         |   |
| 1 Knoblauchzehe       | Den Rotkohl waschen, grob kleinschneiden und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben. Wer mag kann die Pinienkerne zuvor leicht anrösten, dies intensiviert ihren Geschmack.   |
| 30 g Pinienkerne      |   |
| 100 g Pecorino        |   |
| 125 g Olivenöl        |   |
| 1 TL Salz             | Das Pesto auf dem einen Pizzateig verstreichen und den zweiten Teig auf den anderen legen. Mit einem Nudelholz etwas ausrollen und der Länge nach in 2 - 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in sich eindrehen und in eine Schnecken-Form legen. In der Mitte Platz lassen für den Camembert. Mit Rosmarin bestücken und bei 190 °C Ober- Unterhitze 15 - 20 Min backen. |
| 1 TL Zucker           |   |
| Pfeffer               |   |
| 1 Pr Zucker           |   |
| außerdem              |   |
| 2 frische Pizzateige  | Nach etwa 10 Min Backzeit den Camembert oben einritzen und die äußere Schicht nach außen klappen. Nach dem Backen einen Klecks Preiselbeeren auf den Käse geben und mit einigen Pinienkernen und frischem Rosmarin garnieren.   |
| 1 Ziegencamembert     |   |
| 1 Glas Preiselbeeren  |   |
| 2 - 3 Zweige Rosmarin |   |