

ZUCCHINI-PESTO-BLUME



ca. 80 g	Speckwürfeli
1	Zwiebel, halbiert
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
200 g	Zucchini, in Stücken
25-30	Basilikumblätter
¼ TL	Salz, wenig Pfeffer
50 g	Reibkäse
20 g	Olivenöl
1	Ei (zum Bestreichen)



Pizzateig (aus GKB)	220 g	Wasser
	½	Hefewürfel
	1 TL	Zucker
	30 g	Olivenöl
	400 g	Mehl
	1 TL	Salz



1. Speckwürfeli in den Mixtopf geben und 2½ min./ 120°/ Stufe 1 andünsten. Umfüllen.
2. Zwiebel und Knoblauch im Mixtopf 5 sek. / Stufe 5 zerkleinern. Nach unten schieben. Zucchini und Öl dazugeben und 5 min / 120° / Stufe 1 dünsten. Basilikumblätter, Salz und Pfeffer dazugeben und 20 sek. / Stufe 6 pürieren. Reibkäse und Olivenöl dazugeben und kurz mischen auf Stufe 2. Umfüllen. Topf reinigen.
3. Pizzateig nach Chip zubereiten. In drei Stücke teilen. Jedes auf ca. 28cm ø auswallen.
4. Einen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte der Pesto und die Hälfte der Speckwürfel darauf verteilen. Den zweiten Teig darauf legen. Die andere Hälfte Pesto und Speckwürfel darauf verteilen und mit letztem Teig decken. Am Rand gut andrücken. Ca. 30min. kühl stellen (damit der Teig besser geschnitten werden kann).
5. Teig bis ca. 2cm zur Mitte in 16 Stücke schneiden. Immer zwei Teigstücke nach aussen drehen. (Die Teigstücke können auch ein zweites Mal eingedreht werden)
Mit Ei bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen 35min. bei 200° backen. Auf einem Gitter etwas auskühlen und lauwarm geniessen.

Tip: - Als Apéro oder zu Salat servieren.

Dieses Rezept ist von einem Betty Bossi Rezept auf den Thermomix angepasst.