

aus der Otto Gourmet Küche

## Gebratene Pizza mit Falafel Crunchy Balls



### Zutaten für 2 - 4 Pizzen (je nach Größe):

#### Für den Pizzateig:

- 250g Mehl
- 50ml Wasser
- 10ml Olivenöl
- 1 TL Salz

#### Für das Chili sin Carne:

- 200g Tofu-Tomate Brotaufstrich by Green Rosin
- 40g Kidneybohnen
- 40g Mais
- 1 TL gemahlener Kaffee

#### Weitere Zutaten:

- 6 Stk. Falafel Crunchyballs by Green Rosin
- 5ml Limettensaft
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Blattkoriander
- 1 Tomate
- 1 EL Olivenöl
- 1 Avocado
- Salz

### Zubereitung

1. Für den Pizzateig Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und von Hand zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend den Teig für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Den gemahlene Kaffee in einem Topf mit Olivenöl leicht anrösten.
3. Den Tofu-Tomaten Brotaufstrich hinzufügen und kurz mit anschwitzen.
4. Kidneybohnen und Mais zugeben und ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Scheiben und Tomate in feine Würfel schneiden.
6. Die Avocado halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch herauslösen und in einer Schüssel mit Limettensaft und Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz würzen und mit einer Gabel grob zerdrücken.
7. Blattkoriander fein hacken.
8. Falafel Crunchyballs 2:30 Min. bei 175°C frittieren.
9. Den Pizzateig in 2 oder 4 Teile portionieren und dünn ausrollen. Die Teigrohlinge in einer Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb backen.
10. Den gebackenen Pizzateig mit Falafel Crunchyballs, Chili sin Carne und Avocadomasse belegen. Mit Zwiebelringen, Tomatenwürfel, gehacktem Koriander und Limettensaft garnieren.

**Guten Appetit!**