Spitzkohl-Pizza-Rolle

Zubereitung:

Den Strunk und evtl. äußere Blätter des Spitzkohl entfernen und in feine Streifen schneiden.
Waschen und gut abtropfen lassen.
Die Tomaten waschen, vierteln, ebenfalls den Strunk entfernen und klein schneiden.
Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl mit dem Tomatenmark andünsten. Spitzkohl, Tomatenwürfel, Gemüsebrühe und Gewürze hinzufügen und ca. 10-15 Minuten, je nach Dicke der Kohlstreifen dünsten bis er bissfest ist. Dabei gelegenlich wenden und zu Beginn den Deckel drauf lassen, damit sich etwas Flüssigkeit bilden kann und nicht anbrennt. Danach mit offenem Deckel, damit sich nicht zu viel Flüssigkeit bildet.
Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, zum Ende der Garzeit mit dem süßen Knofi unterheben und nochmals abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen, den Pizzateig auf einem Backblech ausrollen und den Käse (bis auf 1 EL) gleichmäßig drauf verteilen. Dabei eine Kante der Längstseite etwas frei lassen zum besseren verschließen.
Danach das Spitzkohlgemüse gleichmäßig verteilen und ebenfalls die Kante frei lassen.

Nun von der anderen Längssteite beginnen den Teig aufzurollen (nicht von der kurzen Seite, sonst wird es zu dick) und gut mit der freien Kante verschließen.
Den restlichen Käse drauf verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Vor dem servieren noch etwas Petersilie drüber streuen.

für 2-4 Personen

1 Fertig-Pizzateig

1 kleiner o. halber Spitzkohl (500 g)

2 Tomaten (200 g)

1 Zwiebel (100 g)

2 EL Rapsöl

1 EL Tomatenmark

1 TL Gemüsebrühe

1 TL Paprika, edelsüß

1 TL Räuchersalz + Salz nach belieben

½ TL frischer Pfeffer

¼ TL Kreuzkümmel

¼ Bund Petersilie + etwas zur Deko

1 TL ERWIN`S SÜßER KNOFI

50 g mittelalten Gouda, gerieben