

# Grünkohl-Pizza mit Ei



## Zubereitung:

Den Teig nach Packungsbeilage bearbeiten und ruhen lassen.

Grünkohlblätter von den Stielen zupfen, klein schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit Tomatenmark andünsten. Grünkohl hinzufügen und ein paar Minuten mit dünsten, bis er anfängt weich zu werden. Süßen Knofi unterheben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Den Pizzateig ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und den Grünkohl auf den Teig verteilen.

Die Eier in eine Schüssel geben, Eigelb einstechen, etwas verquirlen und gleichmäßig auf dem Grünkohl verteilen. Danach den Hartkäse drüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober- / Unterhitze 10-15 Minuten backen, bzw. entsprechend der Packungsbeilage des verwendeten Fertigbodens.

für 2 Personen

250 g Mehlmischung & Hefe  
oder 1 Fertigboden

200 g Grünkohl

1 Zwiebel (50 g)

4 EL Olivenöl

2-3 TL Tomatenmark

2 TL ERWINS SÜßER KNOFI

1 TL Salz

½ – 1 TL Pfeffer

1 TL Paprika, edelsüß

2 Eier

50 g Hartkäse, gerieben