Walnuss-Party-Pizzen

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten + 50 Minuten RuhezeitNährwertangaben pro Portion ca.:

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	531 kcal/ 2225 kJ	Fett:	28 g
Eiweiß:	31 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	39 g	ungesättige Fettsäuren:	17 g

Zutaten für 4 Portionen :

40 g	kalifornische Walnüsse
15 g	frische Hefe
140 ml	lauwarmes Wasser
200 g	Hartweizenmehl
1 EL	Olivenöl
	Salz
50 g	Zucchini
50 g	Rote Bete
50 g	Kürbis
250 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Oregano
150 g	Edamer
6 EL	Tomaten, gehackt

Zubereitung:

1. Die Walnüsse zerstoßen. Die Hefe in Wasser auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. In die Mulde die verdünnte Hefe, einen Esslöffel Olivenöl, die zerstoßenen Walnüsse und eine Prise Salz geben. Mit einer Gabel gut vermischen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt für 40 Minuten gehen lassen.

2. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete und Kürbis schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Messer die Scheiben zu kleinen Sternen verschiedener Größe schneiden. Das Hackfleisch mit einer Prise Salz und Oregano verkneten und kleine Bällchen formen. Den Käse reiben.

3. Den Teig in zwölf kleine Portionen teilen, zu Bällchen formen und mit einem bemehlten Nudelholz ausrollen. Die Teigfladen auf ein Backblech legen und abgedeckt 10 Minuten stehen lassen. Die gehackten Tomaten auf dem Teig verteilen, mit Oregano bestreuen, mit dem Gemüse und den Fleischbällchen belegen. Anschließend den Käse darüber geben. Bei 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen. Mit Walnussstücken garnieren.