Quinoapizza glutenfrei

Fotos und Rezept von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Zutaten:
3/4 Cup Quinoa
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
Zutaten für Belag (hier: selbstgemachtes Pesto, Anchovis und Pecorino)

Zubereitung:
Quinoa in 2 Tassen Wasser für 8 Stunden einweichen lassen. Danach das Wasser abgießen die restlichen Zutaten dazugeben und im Multizerkleinerer zur einer homogenen Masse mixen.
Auf dem Backpapier formen und zuerst bei 200C für 15 Minuten backen danach wenden und bei 180C für 5 ausbacken. Rausholen, belegen und falls notwendig weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Foto Andrej Daiker