Quark-Öl-Teig Pizza mit Gemüse

Zutaten für ein Backblech :

Für den <u>Teig</u>

250g Magerquark

2 Eier

Salz

8EL Milch

8EL Öl

500g Vollkornmehl

1 Päckchen Backpulver

<u>Für die Tomatensauce</u>

500ml passierte Tomaten

1 TL Kräuter der Provence

Eine Zehe Knoblauch

Salz, Pfeffer

<u>Belag</u>

Nach Belieben z.B. Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons, Zwiebeln etc.

500g Streukäse

Zubereitung:

- Für den Teig Quark, Eier, Salz, Milch und Öl verrühren
- Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten
- Teig auf einem mit Backpapier aufgelegtem Blech ausrollen
- Für die Sauce die Zutaten nach Geschmack vermengen und auf dem Teig verteilen
- Gemüse klein schneiden und auf den Teig geben
- Mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200°C Umluft 20-25min backen