






## Mediterrane Pulpo-Pizza

 Leicht  35 min  4 Personen

### Zutaten

- 6 Pulpoarme, vorgegart  
Art.-Nr. 83300 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
  - 200 ml passierte Tomaten
  - 2 Packung Büffelmozzarella
  - 2 rote Zwiebeln
  - 2 EL feine Kapern
  - 4 EL Oliven
  - Pfeffer
  - 1 Bund Rucola
- Für den Quark-Öl-Teig:
- 300 g Mehl
  - 2 TL Backpulver
  - 160 g Magerquark
  - 100 ml Milch
  - 100 ml Olivenöl, mild
  - Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für den Teig zunächst Mehl und Backpulver mischen. Quark, Milch, Olivenöl und eine gute Prise Salz hinzufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz auf kleinster Stufe vermengen, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

#### Schritt 02

Den Teig auf einem leicht geölten Backblech ausrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen. Mozzarella und Zwiebeln in Scheiben schneiden, Pulpo in mundgerechte Stücke. Zutaten auf der Pizza verteilen und mit Kapern und Oliven belegen.

#### Schritt 03

Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten im unteren Drittel backen. Währenddessen Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Die fertige Pizza mit dem Rucola belegen, pfeffern und servieren.

#### Tipps & Tricks

Pulpoarme am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Das Tauwasser sollte dabei möglichst ablaufen können.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür