

## Türkische Pizza mit Minze-Joghurt-Dip

### Zutaten für 4 Pizzen

#### Für den Teig:

¾ Würfel frische Hefe  
1 gestr. TL Rohrzucker  
250 g Mehl (Type 1050)  
1 gestr. TL Salz

#### Für den Belag:

200 g Tofu  
50 ml Olivenöl  
2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g Tomatenmark  
1 EL Rohrzucker  
100 ml trockener Rotwein  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Zimtpulver  
50 g Pinienkerne

#### Für den Minze-Joghurt-Dip:

500 g Sojajoghurt (Bioladen)  
frische Minze (nach Geschmack)  
Saft und abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  
3 EL Olivenöl  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Füllung:

einige Salatblätter  
½ Gurke  
2 Tomaten  
1 Zwiebel

**Zubereitung** 30 Minuten plus 45 Minuten Geh- und 5 Minuten Backzeit  
Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig **Hefe**, **Rohrzucker** und 140 ml lauwarmes Wasser mischen, an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. **Mehl** und Meersalz zugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen **Tofu** mit einer Gabel zerdrücken. **Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, den Tofu darin 6 Minuten anbraten. **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen und fein hacken. Beides zum Tofu geben, 3 Minuten weiterbraten. **Tomatenmark** und Rohrzucker unterrühren und 2 Minuten karamellisieren lassen. Mit **Rotwein** ablöschen und 3 Minuten einkochen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und 1 Msp. **Zimt** würzen. **Pinienkerne** unterheben. Teig vierteln, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu runden Fladen ausrollen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, je 3 EL vom Tofubelag auf jeder Pizza verteilen und mit den Händen in den Teig drücken. Im Backofen etwa 5 Minuten backen. **Sojajoghurt** mit einem Schneebesen cremig rühren. **Minze** waschen, trocken schütteln, fein hacken, mit abgeriebener **Zitronenschale** und **-saft** sowie Olivenöl unter den Joghurt heben, salzen und pfeffern. **Salat**, **Gurke**, **Tomaten** waschen. Gurke und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen, in Ringe schneiden. Fladen mit Salat, Gurken, Tomate und Zwiebeln belegen, Dip darauf verteilen, die Fladen einrollen und mit Butterbrotpapier umwickelt servieren.



Rezept aus:

