



## PIZZAECKEN

Tomaten – da gibt es immer einen großen Aufschrei. Doch das sommerliche Gemüse ist gar nicht so schlecht, wie sein Ruf.

Reife Tomaten ohne grüne Stellen kann man in der Fütterung und auch der Leckerli-Produktion durchaus verwenden. Zudem füttert man ja auch kaum riesige Mengen. Am besten eignen sich sehr reife Tomaten, Passata oder Tomatenmark. 🍅

Viele Hunde mögen Tomaten bzw Tomatensauce und die Kombination mit Parmesan und Kräutern ist sowieso unschlagbar 🍷

Für die 🍷 PIZZAECKEN 🍷 braucht dazu nur folgende

### ZUTATEN:

- 100g passierte Tomaten
- 1 Ei
- 20g geriebenen Parmesan
- 25g Buchweizenmehl
- 25g Kartoffelmehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL getrocknete Kräuter (Basilikum, Thymian, Oregano, ...)
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig)

### ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten (bis auf die Kräuter) zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o die Kräuter einrühren

o den cremigen Teig in die Backmatte füllen. Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Matte mit quadratischen Formen verwendet.

o ca. 20-30 Minuten lang bei 140 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



**Viel Spaß beim Ausprobieren** ❤️