

Presseinformation

Vegetarische Herzpizza von TeeGschwendner

Romantisches Valentinstag-Dinner mit Tee

Pralinen, Schokoherzen oder der obligatorische Strauß Rosen – wenn man ehrlich ist, sind die meisten Geschenke zum Valentinstag nicht besonders kreativ. Laura vom Foodblog [Trytrytry](#) hat sich für dieses Jahr etwas Neues einfallen lassen und stellt ihre Herzüberraschung für den oder die Liebste vor: eine vegetarische Pizza in Herzform verfeinert mit dem Früchtetee „Heiß & Innig“ von TeeGschwendner. Ein optischer sowie geschmacklicher Hochgenuss, ganz leicht selbst gemacht und garantiert eine tolle Überraschung für das Valentinstag-Dinner!

Zeig doch mal, wie vielfältig und romantisch Tee Genuss ein kann – auch in herzhafter Form! Dieser Herausforderung stellte sich Laura nur allzu gern und kreierte eine außergewöhnliche Kombination aus würziger italienischer Pizza und fruchtig-spritziger Süße aus Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem feinen Hauch Vanille. Laura selbst ist von dem Ergebnis begeistert: „Die Kombination aus süß und herzhaft ist wirklich überraschend lecker und eine richtige Geschmacksexplosion. Eben etwas ganz Besonderes für einen ganz besonderen Tag!“

Rezept Vegetarische Herzpizza von Trytrytry

Portionen: 4 Stück

Zeit: 2 Stunden

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 8 gehäufte Teelamaß "Heiß & Innig"
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 g Tomatensoße
- 1 Handvoll frischer Babyspinat

Presseinformation

- 4-8 schwarze Oliven
- 1 Handvoll gehobelter Parmesan
- 1 Fleischtomate
- Frisches Basilikum für die Deko
- Herzausstechform

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
2. 250 ml weiches, kochendes Wasser auf sieben gehäufte Teelamaß der Teesorte "Heiß & Innig" gießen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die hohe Konzentration brauchen wir für die Farbintensität des Teiges.
3. Den warmen Tee mit dem Olivenöl und der Trockenhefe vermischen. Anschließend zur Mehl-Salz-Mischung geben und mindestens 10 Minuten durchkneten.
4. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
5. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen in vier gleichgroße Stücke aufteilen.
6. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig nun nacheinander ausrollen und mit einer großen Herzausstechform ausstechen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Den Ofen vorheizen und inzwischen das Gemüse waschen.
8. Den Teig mit der Tomatensoße bestreichen. Die Fleischtomate in Scheiben und anschließend in Viertel schneiden.
9. Die Tomaten und den Spinat auf der Pizza verteilen.
10. Schwarze Oliven abwaschen, den Kern (wenn nötig) entfernen und in Scheiben schneiden.
11. Zusammen mit dem letzten gehäuften Teelamaß der Teesorte "Heiß & Innig" die Oliven über der Pizza verteilen.
12. Zum Schluss den Parmesan über die Pizza streuen und bei 180 °C (Umluft) für zehn bis zwanzig Minuten im Ofen backen (je nachdem, wie dick der Teig ausgerollt wurde).
13. Vor dem Servieren frische Basilikumblätter über den Pizzen verteilen.

Presseinformation

Anmerkung

Wer keine Herzform besitzt, kann sich auch eine Schablone aus Papier basteln und mit einem Messer das Herz ausschneiden.

Der Früchtetee Heiß & Innig ist ab 4,60€ pro 100g-Packung bundesweit in allen 125 TeeGschwendner Fachgeschäften und im Online-Shop unter www.teegschwendner.de erhältlich.

Weitere leckere Tee-Rezepte von TeeGschwendner finden Sie unter: www.teerezepte.com

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter www.teegschwendner.de/presse/

Februar 2019

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Nathalie Fischer
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 022 25 / 92 14 – 213
Fax: 022 25 / 92 14 – 70
nathalie.fischer@teegschwendner.de
www.teegschwendner.de