**Gesunde Gemüse-Kinderpizza mit Quark-Öl-Teig**

Zutaten für 8 Minipizzen:

* 400 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
* 1 Päckchen Backpulver
* **½** TL Salz
* 1 Prise Zucker
* 200 g Magerquark
* 8 EL Milch
* 8 EL Rapsöl
* 250 g Brokkoli
* 1 Zucchini
* 2 Paprikaschoten
* 200 g geriebenen Käse
* 425 ml Pizzatomaten (Dose)
* Pfeffer

Geräte

* 1 Topf,
* 1 kleines Messer
* 1 großes Messer
* 1 Arbeitsbrett
* 1 Messbecher
* 1 Nudelholz
* 1 Handmixer mit Knethaken
* 1 Palette
* 1 Schaumkelle
* 1 Sieb
* 1 Rührschüssel,
* 1 kleine Schüssel
* 1 Esslöffel
* 1 Teelöffel
* 2 Backbleche
* 1 Backpapier

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und 1 Prise Zucker mischen.

Quark, Milch und 6 EL Öl zugeben und alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.

Sollte der Teig noch zu bröselig sein, restliches Öl unterkneten.

1. Brokkoli in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

1. Brokkoli und Zucchini nacheinander in sprudelnd kochendem Salzwasser jeweils etwa 1 Minute garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Mithilfe einer kleinen Schüssel dicht an dicht 8 Kreise aus dem Teig ausstechen. 4 Teigkreise auf ein Backblech legen.
5. Aus den Teigresten nach Belieben Ohren oder Hüte formen und an die Teigkreise (Gesichter) drücken.
6. Teigkreise dünn mit Pizzatomaten bestreichen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Gemüse als Mund, Augen und Nase auf dem Teig verteilen.
7. Die Pizza-Gesichter mit Käse bestreuen und nacheinander bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas: Stufe 3) auf der 2. Schiene von unten etwa 20 Minuten backen.