

# Kaki – Feigen – Pizza

## Zutaten für 1 Pizza:

### Pizzateig:

180 g Kichererbsenmehl  
1 TL Backpulver  
1 TL feines Meersalz  
2 EL Olivenöl

### Belag:

1 reife Kakifrukt ( Sharon)  
2 reife Feigen  
80 g Ziegenkäserolle  
1 Handvoll frische Salbeiblätter  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer  
Olivenöl zum Beträufeln



## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für Teig in einer Schüssel das Kichererbsenmehl mit Backpulver und Meersalz mischen.

Das Olivenöl sowie nach und nach 6 – 8 EL kaltes Wasser unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen.

Mit einem Küchentuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Danach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausrollen.

Die Kaki waschen, abtrocknen, Blütenansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Feigen abtupfen, Blütenstiel entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Darauf die Früchte legen.

Salbeiblätter waschen und trocken tupfen.

Salbei, Meersalz und Pfeffer damit bestreuen.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und abbacken.

**E-Herd: 200°C; Umluft: 180°C; Gasherd: Stufe 3**

Warm servieren.