

**Zürioberland Regionalprodukte**

c/o Pro Zürcher Berggebiet  
Bahnhofstrasse 13 | Postfach 161  
8494 Bauma  
Tel +41 52 396 50 90  
Fax +41 52 396 50 98  
regionalprodukte@zuerioberland.ch  
www.zuerioberland-regionalprodukte.ch

# Federkohlpizza mit Raclettekäse

Für 4 Personen, für 2 Personen: Zutaten halbieren.



## Zutaten Teig

10 g	frische Hefe (ca. 1/4 Würfel)
1 Prise	Zucker
1.5 dl	lauwarmes Wasser
300 g	Mehl
1 TL	Salz

## Zutaten Belag

300 g	Federkohl von der <a href="#">Stiftung zur Palme</a>
4 EL	saurer Halbrahm oder Quark von der <a href="#">Molkerei Rüegg</a>
30 g	Baumnusskerne
5 Scheiben	Raclettekäse (ca. 300g) von einer unserer <a href="#">Zürcher Oberländer Käsereien</a>
n.B.	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Hefe zerkrümeln und mit Zucker im lauwarmen Wasser verrühren. Kurz stehen lassen.
- Mehl und Salz mischen, Hefewasser dazu giessen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Ca. 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.
- Zwischenzeit: Federkohlblätter vom Stiel entfernen und in mundgerechte Stücke zupfen. Stiele in dünne Scheiben schneiden.
- Federkohl in reichlich kochendem Salzwasser 4 – 5 Minuten sprudelnd kochen. In Sieb schütten, ordentlich kalt abspülen und Blätter leicht ausdrücken.
- Den sauren Halbrahm mit Salz und Pfeffer würzen.
- Baumnüsse in Stücke brechen
- Raclettescheiben dritteln.
- Ofen auf 230 Grad vorheizen.
- Den aufgegangenen Teig halbieren und je zu einer Kugel formen. Je auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu runden Fladen auswallen.
- Fladen mit Sauerrahm bestreichen, Federkohl und Baumnüsse darauf verteilen, Alles mit Raclette-scheiben belegen.
- Im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 20 Minuten backen bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist. Sofort heiss servieren.

## Tipp

- Dazu passt ein gemischter oder grüner Salat mit Zutaten der [Stiftung zur Palme](#).
- Überraschen Sie Ihre Gäste mit rotem Federkohl. Ebenfalls erhältlich von der [Stiftung zur Palme](#).

natürli Zürioberland wünscht en Guete.

Quelle: Annemarie Wildeisens «Kochen», Ausgabe 11/2017