

Rucola-Pizza

Kategorien: Backen, Pikant, Pizza, Rucola

Zutaten für: 1 Rezept für 1 Backblech oder 2 runde Formen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Trockenhefe
150-200	ml	Wasser, lauwarm
3	Essl.	Olivenöl
3/4	Teel.	Salz

FÜR DEN BELAG

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
3-4	Essl.	Olivenöl oder Bärlauchöl
1	Dose	Geschälte Tomaten
		Salz und Pfeffer
150	Gramm	Mozarella
50	Gramm	Schafskäse
6-8		Cocktailtomaten
1-2	Bund	Rucola, in feine Streifen geschnitten

Anleitung:

Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Knoblauchzehe und Zwiebel ganz fein schneiden, in 1 EL Öl andünsten. Geschälte Tomaten mit dem Saft dazu schütten, salzen und ca. 15 Min. offen köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Den Teig gleichmäßig dünn rund ausrollen. Tomatensosse auf dem Teigboden verstreichen, mit Mozzarellascheiben und der Hälfte Rucola belegen. Cocktailtomaten halbieren, dekorativ verteilen. Schafskäse darüberbröseln, 2 EL Öl darüberträufeln.

Auf der mittleren Schiebeleiste ca. 20 Min. backen. Mit dem restlichen Rucola bestreuen und sofort servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann