

# Pizza mit Meeresfrüchten

Kategorien: Pizza, Backen, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

## *TEIG*

---

500	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Zucker
1	Würfel	FrISCHE Hefe
4	Essl.	Olivenoel
		Mehl zum Bearbeiten

## *TOMATENRAGOUT*

---

100	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Olivenoel
2		Knoblauchzehen
1/2	Teel.	Getrockneter Oregano
400	Gramm	Tomatenstuecke (Dose)
2	Zweige	Basilikum
2	Essl.	Tomatenmark m. Peperoncini
		Salz, Pfeffer

## *BELAG*

---

150	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
300	Gramm	Kleine Tintenfische (Sepia)
400	Gramm	Miesmuscheln
8		Riesengarnelenschwaenze
2		Schalotten
1/2	Ltr.	Weisswein
1	klein.	Knoblauchknolle
5	Zweige	Thymian
2	Zweige	Estragon
1	Teel.	Pfefferkoerner
250	Gramm	Mozzarella
3	Essl.	Olivenoel
140	Gramm	Gamberetti
10		Basilikumblaetter

## Anleitung:

1. Teig: Salz, Mehl, Zucker, 250 ml lauwarmes Wasser, zerkrümelte Hefe u. 3 EL Olivenoel in eine Kuechenmaschine geben u. mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig halbieren und 2 Kugeln formen. Auf bemehltes Blech legen u. mit Olivenoel bestreichen - abdecken u. an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

2. Tomatenragout: Zwiebeln, Knoblauch fein wuerfeln. Beides in Olivenoel anduensten, Oregano dazugeben. Tomaten mit Basilikum hinzufuegen u. bei mittlerer Hitze 25 min. zu einem Mus einkochen. Basilikum wieder entfernen, Tomatenmark dazu, salzen, pfeffern. Beiseite stellen.

3. Belag: Zwiebel laengs halbieren, in schmale Streifen schneiden, Knoblauch in feine Scheiben. Vom Tintenfisch Kopf u. Arme entfernen, Haut abziehen u. Chitinstab herausziehen. Tintenfisch in Ringe schneiden, Muscheln waschen u. entbarten. Garnelen am Ruecken einschneiden und entdarmen. Schalotten u. Knoblauchknolle halbieren. Weisswein mit Schalotten, Knoblauch, Thymian, Estragon und

## Pizza mit Meeresfrüchten

(Fortsetzung)

Pfefferkoernern aufkochen.

4. Muscheln in einen Daempfeinsatz legen u. ueber dem Weissweinsud 5 min. daempfen. Dann Muscheln rausnehmen u. auf eine Platte legen. Jetzt Tintenfisch u. Garnelen in den Daempfeinsatz u. zugedeckt 2 min. daempfen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf eine Platte legen. Muschelfleisch ausloesen, -Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden.

5. Die beiden Teigrollen auf bemehlter Flaeche ausrollen. 2 Pizzaformen mit Olivenoel auspinseln, Teig in die Form legen u. am Rand andruecken. Das Tomatenragout darauf streichen, aber 1 cm Rand lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Tintenfisch, Muscheln u. Garnelen auf dem Tomatenragout verteilen. Mozzarellascheiben u. Gamberetti darueber legen, mit Olivenoel betraeufeln. Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 min. backen. Mit Basilikumblaettern garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Min.