

Winter-Pizza vom Grill

Zutaten:

Für die Pizza:

4g Hefe
300ml Wasser
500g Mehl
1TI Salz
1 EL Olivenöl

Für den Belag:

6 EL Tomatensauce
60g Kräuter-Butter von MEGGLE
4 Salsiccia Würste
1 Kopf Radicchio
1 Hand voll frischen Rucola
1 Birne
1 EL Honig
15 Cherry-Tomaten
2 Zweige Rosmarin
1 Hand voll Walnuskerne
100g cremiger Ziegenkäse
2 EL Olivenöl
etwas frischer Chili (nach Geschmack)
Salz und grober Pfeffer



Zubereitung:

Für den Pizzateig Hefe in warmem Wasser auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten, bis auf das Olivenöl, dazu geben und zu einem Teig kneten. Mit dem Olivenöl eine Schüssel einfetten und den Teig darin 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit, den Belag vorbereiten. Dafür die Wurst in Stücke schneiden und in der Kräuter-Butter, zusammen mit frischem Chili braten, umfüllen und beiseitestellen.

Die Walnuskerne ohne Fett anrösten, Rucola und Radicchio waschen und die Birne in Spalten schneiden. Alles ebenfalls beiseitestellen. Die Tomaten zusammen mit dem Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Nun den Pizzateig in drei Teile aufteilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Pizzen ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen.

Den Grill auf 250 Grad vorheizen, die Pizza auf Backpapier legen, nur mit der Wurst belegen und indirekt für ca. 15 Minuten backen.

Sobald die Pizza knusprig ist, aus dem Grill holen und mit den restlichen Zutaten belegen.