

Frisch gekocht
Freitag, 17. Juni 2016



Rezept von Alexander Frankhauser

Vegetarische Pizza

1 Stunde 20 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Pizzateig:

30 g Hefe, 1/4 l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker, 500 g glattes Mehl, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz.

Für den Belag:

1 Dose Pelati-Tomaten (ca. 200 g), 1 gehackte Zwiebel, 1 gehäufter EL Tomatenmark, 2 EL Zucker, Salz, Pfeffer, 1 TL gehackter Thymian, 1 TL gehackter Rosmarin, 2 kleine Melanzani (verschieden Farben), 9 Pfefferoni (milde rote und grüne Exemplare), 150 g Champignons, 4 Jungzwiebel, 150 g Feta, 12 Cherrytomaten, 2 Bund Rucola (gewaschen), Saft von 1 Zitrone, Olivenöl .

Zubereitung

Für den Pizzateig das Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren und über das Mehl gießen. Salz, Zucker und Olivenöl zugeben und mit der Hand gut verkneten bis der Teig geschmeidig wird. Den Teig kreuzweise einritzen und in einer Schüssel, mit einem feuchten Tuch bedeckt, ca. 1 Stunde rasten lassen.

Die Melanzani in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Melanzani und Champignons auf einer Grillschale oder Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Am Grill oder im auf 220 °C vorgeheizten Rohr 8 bis 10 Minuten garen.

Die gehackte Zwiebel in einem Topf in etwas Öl glasig anschwitzen, Zucker zugeben und mit Tomatenmark verrühren. Mit den Pelati-Tomaten aufgießen und die Sauce sämig einkochen. Die ausgekühlte Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken.

Den Pizzateig in vier Stücke teilen, gut durchkneten, dann rund und dünn ausrollen. Mit der Tomatensauce bestreichen und den in Würfel geschnittenen Feta-Käse darauf verteilen. Das vorgegarte Gemüse, die Pfefferoni, die Jungzwiebel und die Cherrytomaten dekorativ darauf verteilen und auf dem Grill knusprig backen.

Die Pizzen auf Teller legen und den mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinierten Rucola darauf verteilen.