

Spezialitäts dal Grischun



BÜNDNER PIZZA

Die Spezialität aus dem Lande der Bündner, einfach aber raffiniert

Zutaten

(für 4 Portionen)

Zutaten für Pizza

300 g bis 400 g Brot- oder Pizzateig

Zutaten für die Füllung

150 g Greyzerzer oder zartschmelzender Mozzarella-Käse
50 g frisch geriebener Parmesan
3 - 4 grosse Tomaten oder 1 Dose Pelati - Tomaten (400 g)
1 - 2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Oregano
6 - 8 schwarze Oliven
2 Esslöffel Olivenöl
100 g feingeschnittenes Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne), Rohschinken oder Rohess-Speck
150 g Rucola fein geschnitten

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)

- Mit dem Pizzateig ein rundes Blech auslegen.

Die entkernten, enthäuteten und gekochten Tomaten oder Pelati in einem Sieb abschütten und gut abtropfen lassen, vierteln und den Teigboden damit belegen. Den Knoblauch darüber auspressen und mit Oliven auslegen. Das Ganze mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse oder die Mozzarellascheiben auf dem Teig verteilen, bei 200 ° C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

- Inzwischen den Rucolasalat waschen, grob hacken und mit Parmesan und Olivenöl mischen. Nehmen Sie die Pizza nach 15 Minuten Backzeit aus dem Ofen, die feingeschnittene Bündner Fleischspezialität und die Rucola-Käsemischung auf der heissen Pizza verteilen. Nochmals ca. 8 bis 10 Minuten backen. In Stücke schneiden und sofort auf heissen Tellern servieren.