

## Minipizzen mit Grillkäse und Pesto vom Rost

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



100 g braune Champignons  
1 rote Zwiebel  
4 Handvoll Rucola  
100 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Grill oder Grillpfanne  
Pizzastein

Im Sommer hat der Backofen Pause! Und was ist dann mit Pizza? Die kommt bei dir nun knusprig frisch vom Grill! Du benötigst dafür nur einen Pizzastein, den du auf deinen Grillrost legst. Dann ist der Weg frei für **Minipizzen mit Grillkäse**.

Erst bestreichst du den Teig mit würzigem **Rucola-Zitronen-Pesto** und belegst ihn mit **Grillgemüse** aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Möhre, Pilzen und roten Zwiebeln. Und zum Schluss die Masterfrage: Was darf auf einer Pizza niemals fehlen? Der Käse! Bei echter Grillpizza kann es da nur einen geben: **RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur** aus 100% echtem Käse und frischer Küstenbauernmilch.

- 1 -

Für den Teig Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt, leicht zu schäumen. Mehl in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte des Mehls mit dem Finger oder einem Löffel eine Mulde formen. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und das Mehl nach und nach vom Rand aus einarbeiten. Anschließend Hefemischung einfüllen und grob unterrühren.

- 2 -

### Zutaten für 8 Pizzen

#### Für den Pizzateig

500 g Mehl  
12,5 g frische Hefe  
6 Esslöffel Olivenöl  
6 Esslöffel Milch  
15 g Salz  
1 Teelöffel Zucker  
300 ml Wasser

#### Für das Pesto

100 g Rucola  
1 Bund Basilikum  
8-10 Blätter Minze  
1/2 Bio-Zitrone  
2 Esslöffel Pinienkerne  
30 g Pecorino, gerieben  
2 Knoblauchzehen  
80 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Für den Belag

300 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Aubergine  
1 Möhre

## Minipizzen mit Grillkäse und Pesto vom Rost

Salz mit restlichem Wasser in einem Glas verrühren. Das Salzwasser zur Hefemischung geben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einem Ball formen. In eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis die Teigmenge sich ca. verdoppelt hat.



- 3 -

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten. Knoblauch schälen und gemeinsam mit Rucola und Minze grob hacken. Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Etwas Zitronensaft zusammen mit den übrigen Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis ein grobes Pesto entstanden ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell etwas Öl nachgeben und nochmals kurz vermengen.



- 4 -

Für den Belag Gemüse putzen und zerkleinern: Paprika in Streifen schneiden, Aubergine, Möhre, Champignons und rote Zwiebel in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillschale 5 Minuten angrillen. Grill- & Pfannenkäse auf dem Rost ca. 6 Minuten grillen, bis Grillstreifen entstehen, dabei hin und wieder wenden. Danach in Würfel schneiden.

- 5 -

Pizzastein auf dem Grill vorheizen. Pizzateig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion nochmal kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dünn, rund ausrollen. Erneut kurz ruhen lassen.

- 6 -

Die ausgerollten Teigkreise nebeneinander auf den heißen Stein geben und sofort den Deckel schließen. Teig nach 1-2 Minuten dünn mit Pesto bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten bestreuen. Deckel sofort wieder schließen und Pizza 2-3 Minuten kross backen. Zwischendrin den Garvorgang überprüfen und die Hitze verringern, falls der Teig von unten zu schnell dunkel wird.



- 7 -

Zum Servieren frischen Rucola über die Pizzen streuen und nach Belieben mit Crème fraîche garnieren.