

Pizza mit Olivenpesto, gegrillter Paprika und Feta-Käserand

VORBEREITEN

95
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

Für den Hefeteig

500 g Mehl (plus etwas mehr zum Kneten)
2 Päckchen Trockenhefe
2 Esslöffel Olivenöl
300 ml warmes Wasser
1 1/2 Teelöffel Salz

Für den Belag

100 g grüne Oliven
100 g Parmesan
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
200 g geriebener Mozzarella
200 g Feta
180 g geröstete Paprika (aus dem Glas)
3 Stängel Basilikum
Balsamico-Creme

Besonderes Zubehör

Standmixer oder Pürierstab

Die Basis dieses Seelenschmeichlers: Cremiges Olivenpesto, darauf geröstete Paprika und darüber milder Mozzarella. Aber warte, bis du am knusprigen

Pizzarand angelangt bist. Darin verbirgt sich würziger Feta, der die Schlemmerei perfekt macht.

- 1 -

Für den Hefeteig Hälfte des Wassers mit Trockenhefe vermischen und 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt zu schäumen.

- 2 -

Mehl mit Salz in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Olivenöl hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 3 -

Hefemischung einfüllen und mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

- 4 -

Petersilien- und Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und Basilikum in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Parmesan reiben. Geröstete Paprika in Streifen schneiden. Feta mit den Fingern grob zerbröseln.

- 5 -

Oliven mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan in einen Standmixer geben und zu Pesto mixen.

- 6 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 7 -

Pizza mit Olivenpesto, gegrillter Paprika und Feta-Käserand

Pizzateig in 2 gleich große Portionen teilen. Jede Portion nochmal kurz durchkneten. Mit den Fingern sanft auseinanderziehen und in eine runde Form bringen.

- 8 -

Feta rundherum mit Abstand zum Rand auf den Teig legen. Teig über den Feta stülpen und sorgfältig mit den Fingern festdrücken, sodass kein Käse herauslaufen kann.

- 9 -

Pizzen in der Mitte mit Olivenpesto bestreichen. Mit gerösteter Paprika und Basilikumstreifen belegen. Mozzarella darüber streuen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas Balsamico-Creme darübergerben.