

Pizza Parma mit Burrata und Salat

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

400 g Pizzateig
200 ml Pizzasauce
300 g Burrata
8 Scheiben Parmaschinken
1/4 Bund Basilikum
Chiliflocken

Für den Salat

150 g Salatmischung nach Wahl
4 kleine Ochsenherztomaten

Für das Dressing

1 Knoblauchzehe
20 ml Balsamico-Essig
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Dijon Senf
60 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pizzastein

Teigfladen des Abends ein. Aber warte, bis du sie aus dem Ofen holst und mit hauchdünnem Parmaschinken und Basilikum belegst. Danach herrscht Einstimmigkeit - der Sieg geht an deine Pizza.

- 1 -

Pizzastein im Backofen bei 250 °C Umluft ca. 45 Minuten vorheizen.

- 2 -

Für den Salat Tomaten vierteln. Salatmischung waschen und trocknen. Zusammen mit den Tomaten in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.

- 3 -

Für das Dressing Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den restlichen Dressing-Zutaten verrühren und beiseitestellen.

- 4 -

Pizzateig in gleich große Portionen teilen und jeweils dünn ausrollen. Mit Pizzasauce bestreichen und jede Pizza einzeln im heißen Ofen 6-8 Minuten auf dem vorgeheizten Pizzastein backen.

- 5 -

Burrata abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit Burrata belegen. Weitere 2-3 Minuten backen.

- 6 -

Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Parmaschinken und Basilikumblätter auf den Pizzen verteilen und mit Chiliflocken bestreuen. Salat mit Dressing vermengen und zur Pizza servieren.

Tomatensauce und besonders cremiger Burrata sind ein echt gutes Team auf deiner Pizza. Schon allein mit ihrem Duft heimsen sie den 1. Platz für den leckersten

Pizza Parma mit Burrata und Salat