Pizza mit gegrilltem Gemüse

Eine leckere Pizza mit gegrilltem Gemüse ist eine tolle Abwechslung zum herkömmlichen Belag. Mit diesem Rezept wird für Abwechslung gesorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Foto: Alpha

Zutaten

Für den Teig

270 g	Weizenmehl
120 ml	Wasser (lauwarmes)
4 TL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
10 g	Hefe
1 TL	Zucker

Für die Sauce

450 g	Tomaten (passierte)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Oregano
2 EL	Thymian
1 Schuss	Olivenöl
1 Tupfer	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Belag

1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Tomate
4 Stk.	Champignons
1 Stk.	Schalotte
1 Handvoll	Rucola

Zubereitung

1. Für die **Pizza mit gegrilltem Gemüse** zuerst den Teig herstellen. Dazu das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die frische Hefe in diese Mulde bröseln und mit Wasser einen kleinen Vorteig herstellen. Nun Zucker und Salz zum Mehl geben, Olivenöl am äußeren Rand, nicht in die Hefe, schütten und das Ganze circa 30 Minuten stehen lassen.

2. Es müssen sich auf dem Hefe-Wasser Gemisch Bläschen bilden. Danach den Teig ordentlich durchkneten, in eine Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und abermals 60 Minuten gehen lassen.

3. In dieser Zeit die Sauce für die Pizza herstellen. Dazu die Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides klein hacken. In einen kleinen Topf Olivenöl gießen und darauf achten, dass der komplette Topfboden bedeckt ist. Dieses dann, zusammen mit den Zwiebeln und mit dem Knoblauch auf höchster Stufe erhitzen und glasig dünsten.

4. Passierte Tomaten, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen und ebenfalls einrühren. Die Sauce auf die gewünschte Dicke einkochen, danach auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig drauf geben und mit einer Gabel leicht gleichmäßig einstechen. Diesen danach 4 Minuten im Ofen ausbacken und wieder herausnehmen.

6. In der Zeit die Tomaten waschen, vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden. Die Paprika ebenfalls waschen und entkernen, die Champignons putzen, die Zwiebeln abschälen. Alles in dünne Streifen bzw. Scheiben schneiden.

7. Den Teig mit der Tomatensauce bestreichen und Paprika, Tomate, Champignons und Zwiebel darauf verteilen. Wieder in den Ofen stellen und abermals 14 Minuten backen. Über die fertige Pizza Rucola streuen und servieren.

Tipp

Die Pizza mit gegrilltem Gemüse kann natürlich mit den Gemüsesorten abgewandelt werden. Zucchini, Aubergine und auch Mais schmeckt ebenfalls sehr lecker. Das bleibt dem eigenen Geschmack überlassen. Damit die Pizza nicht durchweicht die Tomaten ruhig mit einem Tuch abtupfen. Wer mag kann noch Käse drüber verteilen.