Pizza-Raclette

Pizza-Raclette leicht gemacht, knuspriger Pizzateig, würzige Tomatensauce, individuell belegt und mit geschmolzener Käse überbacken. Einfach perfekt für gesellige Raclette-Abende!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

400 g	Tomaten (geschälte aus der Dose)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Salz
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Prise	Feinkristallzucker
200 g	Käse (Edammer, Emmetaler, Raclette-Käse, etc.)
Nach Belieben	Parmesan (gerieben)
Nach Belieben	Kochschinken (oder Prosciutto)
Nach Belieben	Salami
Nach Belieben	Speck
Nach Belieben	Thunfisch (aus der Dose)
Nach Belieben	Zwiebel (Lauch, oder Jungzwiebel)
Nach Belieben	Paprika
Nach Belieben	Pfefferoni
Nach Belieben	Oliven (entsteint)

Nach Belieben	Basilikum frisch (oder andere Kräuter)
2 Packungen	Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Für das **Pizza-Raclette** den fertigen oder selbstgemachten Pizzateig auf einer Arbeitsfläche ausrollen und in Stücke schneiden, die exakt in die Raclette-Pfännchen passen. Die Teigstücke mit kleinen Zuschnitten aus Backpapier trennen, aufeinanderlegen und bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.

2. Für die Tomatensauce die geschälten Tomaten in einen hohen Mixbecher geben. Knoblauch schälen, grob zerkleinern und zusammen mit Tomatenmark, Salz, italienischen Kräutern und einer Prise Zucker hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer zu einer fein-cremigen Sauce pürieren.

3. Je ein Teigstück in ein Raclette-Pfännchen legen und auf der heißen Platte etwa 5 Minuten vorbacken, bis der Teig leicht Farbe annimmt. Anschließend mit Tomatensauce bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

4. Nun nach Geschmack belegen – zum Beispiel mit Zwiebeln, Lauch, Schinken, Salami, Speck, Thunfisch, Paprika, Pfefferoni oder Oliven. Mit geriebenem Käse bestreuen, leicht pfeffern und optional mit frischem Basilikum oder Oregano verfeinern. Das Pizza-Raclette nochmals zirka 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp