



Grillpizza

mit frischem Rucola, Prosciutto und Cherry-Tomaten

Vor- und Zubereitung: ca. 15 Min.

Ziehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 15 - 20 Min.

„Würziger Rucola mit herb salzigem Prosciutto und süssen Cherry-Tomaten“

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Mehl
- Salz
- 1 Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- Olivenöl
- 5 dl lauwarmes Wasser
- 1 Bund Cherry-Tomaten
- 200 g Rucola
- Pfeffer
- 150 g Prosciutto
- 60 g gehobelter Parmesan oder geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Das Mehl mit etwas Salz mischen.
2. Den Hefewürfel und den Zucker mit Olivenöl im lauwarmen Wasser auflösen und langsam mit in das Mehl verarbeiten. Den Teig gut kneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Grill gut vorheizen. Den Pizzateig in vier runde Portionen formen und dann kreisförmig ausrollen. Mit etwas Olivenöl bestreichen.
4. Die Pizzaböden nun auf dem Grill bei hoher Hitze für ca. 15 Minuten oder bis der Boden knusprig ist, grillieren.
5. In der Zwischenzeit die Cherry-Tomaten klein schneiden und mit dem Rucola mischen. Alles mit ein wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Belag auf die warmen Pizzaböden verteilen. Mit dem Prosciutto und dem gehobelten Parmesan oder dem geriebenen Mozzarella belegen.

Tipp: Der Pizzaboden wird warm serviert, jedoch mit kaltem Belag. Eine sogenannte „Pizza Bianca“.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120102



Starter Kit für Pizza-Liebhaber
NAPOLEON
N° art. 560070

Bon Appetito!
Giàna

