

Scharfe Salami-Pfannen-Pizza mit Zucchini-Salat

Für zwei Personen

8 Scheiben Salami	200 g Bio-Zucchini	400 g gehackte Dosen-Tomaten
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Stangen Minze	1 TL Fenchelsamen
2 Becher Mehl	1 TL Backpulver	75 g Büffelmozzarella
125 g Mozzarella	100 g Parmesan	5 ml Rotweinessig
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine saubere Arbeitsfläche bemehlen. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in die Küchenmaschine schütten, lauwarmes Wasser, eine Prise Salz und etwas Olivenöl hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig mixen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig und einen Teigroller großzügig mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem ein Zentimeter dicken Kreis ausrollen. Olivenöl in die Pfanne gießen, den Teig erneut bemehlen und vorsichtig zu einem Halbkreis falten. Den Halbkreis nochmal zusammenklappen und in die Pfanne geben. Dort wieder behutsam auffalten und gleichmäßig in der Pfanne und am Pfannenrand verteilen. Das Basilikum waschen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwa ein Drittel der Dosentomaten mit dem Basilikum, dem Knoblauch, dem Rotweinessig, etwas Olivenöl und eine Prise Salz im Standmixer zu einer glatten Sauce mixen. Nun die Sauce auf dem Pizzateig in der Pfanne verstreichen. Den Mozzarella in kleine Stücke reißen und auf der Sauce verteilen. Den Parmesan reiben und auch auf der Pizza verteilen. Nun folgt die Salami. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, die Chili halbieren und in feine Ringe schneiden und beides darüber streuen. Die Pfanne nun vier bis fünf Minuten unter den heißen Grill schieben, bis die Pizza goldbraun und durchgebacken ist. Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter auf ein Schneidebrett zupfen. Die Chili halbieren. Die Zitrone waschen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Die halbe Chili und die Minze zusammen fein hacken. Vom Brett in die Mitte einer Servierplatte streichen, drei Esslöffel Olivenöl und den Saft der halben Zitrone darüber träufeln. Nun leicht salzen und pfeffern. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, mit dem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden und über das Dressing legen. Die Mozzarellakugeln abgießen und auf die Zucchini geben. Die scharfe Salami-Pfannenpizza mit dem Zucchini-salat auf den Tellern anrichten, mit dem restlichen Basilikum garnieren, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Julius Palm am 02. Dezember 2013