

Pizza à la Frank

Für 4 Personen:

Teig:

150 ml Wasser 20 g frische Hefe 1 Tl Zucker

4 El Olivenöl 150 g Mehl 1Tl Salz

Belag:

2 Schafsbratwürste frischer Meerrettich 10 gelbe Kirschtomaten

Spaghettikürbis Rucola frisches Basilikum

Olivenöl Salz, Pfeffer Zucker, Balsamicoessig

200 g Gouda 1 Dose Tomaten

Das Wasser erwärmen, bis es lauwarm ist. Hefe in eine Schüssel bröseln und mit dem Wasser übergießen. Zucker dazugeben und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Gehen lassen bis die Hefe kleine Blasen wirft.

Das Olivenöl, das Mehl und das Salz dazugeben und mit der Hand zu einem Teig kneten. Falls er zu klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben. Ein sauberes, nasses Küchentuch auf die Schüssel legen und 3 Stunden ruhen lassen.

Dann 4 kleine Brötchen formen und nochmal eine Stunde ruhen lassen.

Die Tomaten aus der Dose durch ein Sieb drücken. Salz, Pfeffer, geschnittenes Basilikum dazugeben, verrühren. Fertig ist die Tomatensoße für die Pizza.

Die gelben Kirschtomaten halbieren, den Strunk entfernen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Olivenöl und Balsamicoessig würzen. Etwas Meerrettich dazu hobeln und ziehen lassen damit das Wasser aus den Tomaten gezogen wird und die Würze des Meerrettichs einzieht.

Die Schafswurst aus dem Darm drücken und bereitstellen.

Spaghettikürbis halbieren, entkernen und dann mit einem Löffel die Spaghetti aus dem Kürbis schaben. Bereitstellen.

Rucola und das Basilikum in eine Schüssel geben, mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, ebenfalls Bereitstellen.

Den Grill anwerfen und heiß werden lassen.

Ein Pizzateigbrötchen ausrollen, etwas Tomatensoße darauf verteilen, etwas von der Wurst, Tomaten, Spaghettikürbis und vom gehobeltem Gouda draufgeben. Auf den Grill legen, den Deckel schließen und ein paar Minuten backen. Vor dem Servieren, den Rucola draufgeben und etwas Meerrettich drüber reiben.

Frank Buchholz am 01. November 2021