

Zucchini-Mandel-Pizza-Taler mit Ziegenkäse und Feigen

Für zwei Personen

1 Rolle Ziegenkäse, fest	100 g Rucola	1 Zucchini
3 kleine Feigen	10 rote Weintrauben	1 Avocado (reif)
1 Granatapfel	50 g Mandeln	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pck. Trockenhefe
50 ml Sahne	1 EL Honig	1 EL mittelscharfer Senf
4 EL Balsamicocreame	10 g Butter	10 EL Olivenöl
50 ml trockener Rotwein	Zucker, Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Mehl zusammen mit 150 Milliliter warmem Wasser vermengen. Die Hefe, zwei Esslöffel Olivenöl und etwas Salz hinzufügen und das Ganze zu einem Pizzateig verkneten. Anschließend in zwei Teile teilen und dünn ausrollen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und zusammen mit den Mandeln klein hacken. Die Zutaten mit fünf Esslöffeln Olivenöl vermengen und auf den Pizzateig auftragen. Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Die Pizza dann für 20 Minuten in den Backofen geben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und fünf Minuten später auf die Pizza geben. Die Feigen mit der Schale in Viertel schneiden. Die Weintrauben waschen und halbieren. Eine Pfanne erhitzen und das Obst darin mit etwas Zucker und der Butter karamellisieren lassen. Das Ganze mit dem Rotwein und zwei Esslöffeln Balsamicocreame ablöschen und anschließend auf der Pizza verteilen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Avocado schälen und in Spalten schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Für das Dressing das restliche Olivenöl, den Honig und den Senf miteinander vermischen und mit Pfeffer abschmecken. Die Sahne sowie den verbleibenden Balsamico hinzugeben. Den Rucola unter das Honig-Senf-Dressing heben und mit den Avocado-Scheiben sowie den Granatapfelkerne belegen. Die Zucchini-Mandel-Pizza-Taler mit Ziegenkäse, den karamellisierten Feigen und dem Rucola-Salat mit Granatapfel auf Tellern anrichten und servieren.

Y. A. am 30. September 2013