

# Kleine Parma-Pizza mit Rucola-Salat, Honig-Senf-Dressing

**Für zwei Personen**

**Für die Mini-Pizza:**

50 g Mehl	1 TL Trockenhefe	20 ml Milch
10 g Butter	1 Ei	1 Prise Zucker
1 Prise getrockneter Rosmarin	1 Prise Kräuter-der-Provence	30 g Gouda
30 g Parmesan	30 g Salsiccia	

**Für die Tomatensauce:**

1 Tomate	1 Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Salat:**

50 g Rucola	30 g Fetakäse	2 Cherrytomaten
1 EL Honig	1 EL Senf	2 EL Olivenöl
1 $\frac{1}{2}$ EL Balsamicoessig	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Butter zusammen mit der Milch erwärmen.

Für den Pizzateig das Mehl, die Trockenhefe sowie das Salz, den Zucker und die Gewürze miteinander vermengen. Die geschmolzene Butter und die Milch und das Ei hinzufügen. Den Teig kneten, ausrollen und im Ofen eine Minute lang backen.

Die Tomaten waschen, schälen und hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Mit dem Tomatenmark und den Gewürzen zu einer Sauce vermengen.

Den Teig aus dem Backofen nehmen und die Sauce sowie den geriebenen Gouda darauf verteilen. Im Anschluss noch einmal für zehn Minuten backen. Mit der Salsiccia garnieren.

Für den Salat, den Rucola und die Tomaten waschen. Den Rucola trocken schleudern. Die Tomaten und den Fetakäse würfeln.

Für das Dressing den Honig, den Senf, das Olivenöl und den Balsamicoessig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf einem Teller anrichten und das Dressing hinzugeben.

Die Mini-Pizza mit Rucolasalat und Honig-Senf-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Claudio Halstenberg am 27. Mai 2015