

Pizza Hawaii und Wildkräuter-Salat mit Schinken

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (550)	6 g frische Hefe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Zucker	Salz

Für die Barbecue-Sauce:

1 EL Olivenöl	1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 $\frac{1}{2}$ TL Pimenton	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
250 g passierte Tomaten		

Für die Ananas-Salsa:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 lange grüne Chilischote
150 g Ananasstücke (Dose)	125 g Tomaten	1 Limette
35 g ungesalz. Erdnüsse	3 Zweige Koriander	3 Zweige Minze
Meersalz	Pfeffer	

Für den Belag:

125 g Büffelmozzarella	4 dünne Scheiben Schinken	Olivenöl
Pfeffer		

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ eingelegte Rote Bete	1 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	2 EL Orangensaft	1 EL süßer Senf
75 g luftgetr. Schinken	100 ml Ahornsirup	100 g brauner Zucker
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

Mehl, Hefe, Zucker, Olivenöl, Backpulver und Salz mit 100 ml Wasser in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis sie sich zu einem Teig verbunden haben, dann nochmals 3 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit weiterkneten.

Für die Barbecue-Sauce:

Für die Barbecue-Sauce das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebel abziehen, halbieren und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in die Pfanne geben und 2- 3 Minuten unter Rühren anbraten, bis sie weich geworden sind. Pimenton und Zucker unter Rühren rund eine Minute mitbraten. Worcestersauce und passierte Tomaten hinzufügen und 10-12 Minuten unter Rühren köcheln, bis die Sauce um etwa ein Drittel eingekocht ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Für die Ananas-Salsa:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und je eine Hälfte fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Ananasstücke fein hacken. Tomaten fein würfeln. Eine Hälfte der Limettenschale reiben. Erdnüsse hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Ananas-Salsa alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einem Sieb beiseitestellen, damit überflüssige Flüssigkeit abtropfen kann.

Für den Belag:

Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Pizzateig auf ein mit Öl eingefettetes Pizzablech legen und sanft mit den Händen auseinanderziehen, so dass der Teig das Pizzablech vollständig bedeckt. Barbecue-Sauce gleichmäßig auf den Teigboden verteilen. 1/3 der Ananas-Salsa ebenfalls auf den Boden verteilen. Mit Mozzarella und Schinken belegen und mit Öl beträufeln. Im Ofen 6-8

Minuten backen, bis die Teigränder eine goldbraune Färbung aufnehmen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer übermahlen und die übrige Ananas-Salsa dazu reichen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenwedeln. Rote Bete würfeln, dazugeben und alles mit der Vinaigrette vermischen.

Schinken in breite Streifen schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Streifen mit Ahornsirup beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 15 min goldbraun knusprig werden lassen.

Pizza Hawaii auf Tellern anrichten. Wildkräutersalat daneben geben und Schinken darauf drapieren.

Nicole Elbracht am 16. März 2020