

Blätterteig-Pizza mit Chorizo und Rucola

Für 4 Portionen

3 rote Zwiebeln	2 EL Olivenöl	20 g Butter
70 g Zucker	Salz, Pfeffer	125 ml dunkler Balsamico
1 Pck. Blätterteig	100 g Chorizo	1 Kugel Büffelmozzarella
0,5 Bd. Rucola		

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und schmelzen. Zwiebeln zugeben und 5 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Essig ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen.

Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Chorizo in Scheiben schneiden, Mozzarella zerzupfen.

Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Chorizo und Büffelmozzarella darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Rucola putzen und waschen.

Pizza in Stücke schneiden und Rucola auf diesen verteilen.

NN am 11. Juni 2025