

Pizza Bianca mit Rucola und Parmaschinken



Zutaten für 2-3 Personen:

ca. 200-250 g Pizzateig

etwas Mehl

1-2 EL feine Zwiebelwürfel

Olivenöl

100 g Crème fraîche

100 g Ziegenfrischkäse

Pfeffer aus der Mühle

30 g Rucola

5 dünne Scheiben Parmaschinken

Parmesan am Stück

1-2 EL Pinienkerne

Besondere Hilfsmittel:

Backpapier

Palette

Pizzaschaufel (optional)

Pizzastein (optional)

1. Ein Backblech in die unterste Stufe beim Backofen einhängen. Alternativ Rost auf den Boden legen, darauf einen Pizzastein. 30 min auf 250°, besser 275° vorheizen, damit Backblech oder Stein sehr heiß werden.

2. Zwiebel sehr fein würfeln, in Olivenöl glasig dünsten.

3. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne unter ständiger Aufsicht erhitzen, bis sie zu duften anfangen. Sie sollen nicht zu braun werden.

4. Pizzateig auf bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Mit einer Palette ein

Gemisch aus Crème fraîche und Ziegenfrischkäse verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Gebratene Zwiebelwürfel verteilen, leicht pfeffern.

5. Mit einer Pizzaschaufel (oder einem Helfer) den bestrichenen Teig mit dem Backpapier auf das Backblech geben und ca. 8-10 min backen. Der Grundteig ist fertig, wenn er am Rand bräunlich wird.

6. Die gebackene Pizza mit Rucola, Parmaschinken, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan belegen. Sofort servieren.

Hinweise:

Alternativ zum Parmaschinken eignen sich auch andere Sorten fein geschnittener Rohschinken, zum Beispiel Serranoschinken.

Pizzateig siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Pizza, Rohschinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.06.2024