



SELBSTGEMACHTE PINSA MIT PAPRIKACREME UND PESTO AUS RADIESCHEN-GRÜN

Für 4 Personen

- 1 Pizzastein (ca. 30 cm Durchmesser, muss bei geschlossenem Deckel auf den Grill passen).
Alternative: gusseiserne flache Pfanne, Schamotteplatte, Pizzastahl, großer Terrakotta-Blumenuntersetzer.
- 1 flaches Blech, z. B. Boden einer Springform

PINSABÖDEN

200 ml **warmes Wasser**
2 **Würfel Hefe**
200 g **Joghurt 3,5% Fett**
240 g **Mehl, Typ 550**
120 g **Speisestärke**
160 g **Maismehl**
etwas Maismehl zum Bestreuen
20 g **Salz**
Olivenöl

- 1** Grill mit **Pizzastein** auf 200 °C erhitzen.
- 2** **Hefe** in warmem Wasser auflösen, mit **Joghurt**, **Mehlen**, **Speisestärke** und **Salz** zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und kurz ruhen lassen.
- 3** Teig zu zwei Pinsas verarbeiten und etwas **Olivenöl** darauf verteilen.
- 4** Auf einem vorgeheizten Pizzastein eine Seite ca. 3 – 4 Minuten backen, bis diese eine goldgelbe Farbe angenommen hat.
- 5** Anschließend die nicht gebackene Seite der Pinsa auf ein mit **Maismehl** bestäubtes, flaches Blech, z. B. Boden einer Springform, legen.



VORSPEISE von Johann Lafer

PINSABELAG

330 g **Ajvar, mild,
aus dem Glas**

200 g **Cocktailtomaten**

2 **Kugeln Mozzarella,
je 125 Gramm**

1 **Chili, mittelgroß**

- 1 Cocktailtomaten** waschen und halbieren.
- Aus jeder **Mozzarellakugel** sechs Scheiben schneiden.
- Chili** entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Die gebackene Seite der Pinsas zuerst mit **Ajvar** bestreichen, dann **Cocktailtomaten**, **Mozzarellascheiben** und **Chili** darauf verteilen und weitere 5 – 7 Minuten auf dem Pizzastein backen.

PESTO UND FRISCHER BELAG

1 **Bund Radieschen mit
Grün**

80 g **Walnusskerne**
2 **Zehen Knoblauch**

200 ml **Olivenöl**

50 g **Parmesan**

1 TL **Zitronensaft**

Salz

Steakpfeffer

- Radieschen-Grün** waschen und trockenschleudern, **Knoblauchzehen** schälen und in grobe Würfel schneiden. **Parmesan** auf einer feinen Reibe reiben.
- Knoblauch**, **Walnüsse**, **Radieschen-Grün** und **Olivenöl** zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse mixen. **Geriebenen Parmesan** und **Zitronensaft** unterheben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Radieschen waschen, von den Wurzeln und dem Grünansatz befreien und in Scheiben schneiden.

Fertig gebackene Pinsas mit **frischen Radieschenscheiben** und **Pesto** belegen und mit **Salz** und **Steakpfeffer** würzen.

GUTEN APPETIT