



AZZURRI-PIZZA

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

- Pizzateig (fertig)
- 1 Dose schwarzer Kaviar
(Seehasenrogen)
- 1 Dose Tomaten
- 3 Chorizo zum Grillen
- 6 Scheiben Cheddar-Käse
- Bio-Garnelen

- Pizzastein

ZUBEREITUNG

1. Die Chorizo langsam grillen. Am besten eine Schale unter den Rost stellen, da die Würste sehr fettig sind – so verhindert man unerwünschten Fettbrand. Chorizos vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
2. Den Pizzastein auflegen und den Grill auf Höchstleistung heizen. Den Pizzateig ausrollen, in drei gleichmäßige Stücke schneiden und belegen.
3. Auf einen Streifen Kaviar mit einem Löffel oder Küchenspachtel verteilen. Den zweiten Streifen mit Tomatenwürfeln in Soße und Chorizo-Würfeln belegen. Auf den letzten Streifen den in passende Streifen geschnittenen Cheddar zweilagig auflegen, obenauf die Garnelen verteilen.
4. Je nach Grill und Temperatur benötigt die Pizza etwa 3 – 5 Minuten.

UNSER TIPP

ZUM ANRICHTEN DEN
TELLER MIT FRISCHEM
RUCOLA ODER FELDSALAT
BELEGEN UND DARAUFG
PIZZA PLATZIEREN.



1:0 für den Gastgeber :-)

