

PIZZASTEIN KOCHBUCH

Pizza wie in Italien. Das Kochbuch für die besten Pizzarezepte inkl. Pizzastein Guide, Teig-, Saucen-, Pizza-, Focaccia- und Flammkuchen Rezepte.



LISA CORNELIA RITTENDORF

PIZZA KOCH

Pizza wie in Italien.
besten Pizzarezepte
Teig-, Saucen-,
und Flammkuchen



Pizzastein

Kochbuch

Pizza wie in Italien. Das Kochbuch für die besten Pizzarezepte – inkl. Pizzastein Guide, Teig-, Saucen-, Pizza-, Focaccia- und Flammkuchenrezepte.

Lisa Cornelia Rittendorf

ItalianFoodSeries

Über die Autorin

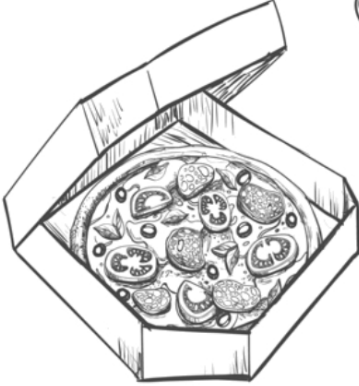
Lisa Cornelia Rittendorf ist eine leidenschaftliche Buchautorin und Hobbyköchin. Bereits im Jugendalter hat sie eine Vorliebe für das Kochen entwickelt und ist seither nicht mehr davon losgekommen. Als Beihilfe für die Rezeptentwicklung, hat sie schon an vielen verschiedenen Buchprojekten mitgewirkt. Nun veröffentlicht sie ihr erstes eigenes Kochbuch zum Thema Pizza und italienische Küche.

Die Autorin über die italienische Küche: *„Schon als kleines Kind habe ich die italienische Küche lieben gelernt und war fasziniert, wie die Italiener den Prozess rund ums Essen schätzen. Sie benutzen ausgewählte Zutaten von enorm hoher Qualität, was dem Essen ein ganz anderes Flair verteilt. Sie essen meist mit der ganzen Familie und Pizza und Pasta haben seit jeher einen extrem hohen Stellenwert in der italienischen Küche. Also begann ich schon früh mit verschiedenen Pizza- und Pastakreationen zu experimentieren und empfand dies als besonders aufregend. Man könnte sagen ich habe dort meine Passion für die Zukunft gefunden. Diese Passion dreht sich natürlich nicht nur um Pizza, Pasta und die italienische Küche, denn ich liebe jede Art von Essen und bin immer auf der Suche nach neuen Gerichten von den verschiedensten Kulturen dieser Welt. In diesem Kochbuch aus der Italian Food Serie möchte ich meiner Liebe zur italienischen Küche Ausdruck verleihen. Hier befinden sich Rezeptideen zu verschiedenen Pizzateigen, Pizzasaucen und ausgefallenen Pizzaideen. Meistens essen die Menschen immer dasselbe: Pizza Margarita, Pizza Salami und Pizza Tonno zählen zu den beliebtesten Pizzavarianten. Entgegen dieser Vorliebe habe ich mich dazu entschlossen eine ganz andere Schiene zu fahren. Die Pizza Pesca e Prosciutto und die Pizza Mirtillo e Formaggio di Capra zählen zu meinen beiden Lieblingspizzen. Die Erste ist eine Kreation mit Pfirsich und Schinken und die Zweite ist eine Kreation mit Heidelbeeren, Schinken und Ziegenkäse. Pizza ist vielmehr als die*

klassischen Varianten, die natürlich auch in diesem Buch vertreten sind. Ich lege den Menschen immer ans Herz mutig zu sein und sich immer wieder neu auszuprobieren. Dies bezieht sich nicht nur auf das Reisen und die persönliche Weiterentwicklung, sondern auch auf die Küche und ihre tolle Vielfaltigkeit. Und genau dies ist auch meine Intention mit diesem Buch. Ich möchte den Menschen vermitteln, dass Kochen vielmehr ist als lediglich eine Nahrungsversorgung. Kochen bedeutet für mich Kreativität, Familie, Liebe und seiner Persönlichkeit freien Lauf lassen. Ich hoffe Sie schließen sich diesem Motto an.“

Einführung – Pizza wie beim Italiener

Die Pizza ist eines der beliebtesten Gerichte der Deutschen. Doch warum kriegen wir es nicht hin, dass die Pizza zuhause genauso schmeckt wie beim Italiener? Gerade die Tiefkühlpizza ist für viele Menschen eine günstige und leckere Alternative, die geschmacklich jedoch nicht an eine selbst zubereitete Pizza herankommt. Ein knuspriger Boden, eine würzige Tomatensoße, der richtige Käse und köstliche Beläge sind essentiell für die Zubereitung einer kulinarisch vielversprechenden Pizza. Bis auf den knusprigen Boden, können Sie all diese Komponenten mit dem richtigen Knowhow und qualitativ hochwertigen Zutaten bereitstellen. Die Kunst liegt vor allem darin einen knusprigen Boden, wie wir es vom Italiener gewöhnt sind, hinzubekommen. Dies wird ohne den richtigen Steinofen jedoch schwierig, da dieser unersetzlich für den Geschmack der Pizza ist. Für dieses Problem kann ein Pizzastein genau die richtige Lösung für Sie sein. Jeder, der einen solchen Pizzastein schon einmal benutzt hat, weiß dass dieser dafür sorgt, dass die Pizza dadurch den typisch knusprig-krossen Boden bekommt, der die Pizza auf das nächste Level bringt. Jedoch können Sie mit dem Pizzastein nicht nur Pizzen jeglicher Art zubereiten. Pizzabrötchen, Brot, Flammkuchen oder ihre Lieblings Calzone können ohne Probleme, mit Hilfe des Pizzasteins, zubereitet werden. Den Pizzastein gibt es in vielen verschiedenen Größen und Varianten: es gibt runde, eckige, große und kleine Pizzasteine.



Pizza



Guide – Den richtigen Pizzastein finden

In diesem Abschnitt möchten wir Sie bei der Auswahl des richtigen Pizzasteins beraten und Ihnen einige verschiedene Varianten des Pizzasteins vorstellen. Sie finden zuerst eine Auflistung der gängigsten Materialien und eine zugehörige Erklärung mit Vor- und Nachteilen. Danach sind die wichtigsten Vor- und Nachteile noch einmal in einer entsprechenden Tabelle zusammengefasst. Am Ende dieses Guides, geben wir Ihnen ein Resümee, anhand dessen Sie entscheiden können, welche Art des Pizzasteins für Sie die Richtige ist.

Schamotte:

Als Schamotte werden feuerfeste Steine und Ausmauerungen bezeichnet, die vor allem aus Aluminiumoxiden und Ton hergestellt werden. Was sie so besonders macht, ist die extrem hohe Hitzebeständigkeit und die damit verbundene Wärmespeichereigenschaft. Die Hitzebeständigkeit liegt in der Regel bei circa 1500°C. Weitere Vorteile sind eine günstige Anschaffung und die hohe Robustheit, was den Stein optimal macht für die Verwendung in praktisch jedem Ofen. Doch wie gewöhnlich gibt es auch einige Nachteile, die dieser Stein mit sich bringt. Der Stein leitet die Wärme eher schlecht weiter und zusätzlich benötigt er lange, um auf Betriebstemperatur zu kommen.

Cordierit:

Diese Art des Pizzasteins ist sehr beliebt und zählt eher zu der modernen Ausführung des Pizzasteins. Cordierit ist normalerweise ein Rohstoff, der für die Herstellung von Keramik genutzt wird. Aber durch die schnelle Verfügbarkeit, die vor allem durch die zügige Aufheizung des Steines möglich ist, ist diese Art des Pizzasteins sehr weit verbreitet. Hinzukommt eine beschichtete Oberfläche, die sich besonders leicht reinigen lässt. Einziges Manko: der teure Preis. Für diese Art des Pizzasteins lassen sich kaum günstige Alternativen finden und die Preise für einen solchen Stein

liegen meistens um ein Vielfaches höher als die eines Vergleichbaren aus Schamott.

Keramik:

Viele der im Handel angebotenen Pizzasteine bestehen aus Keramik. Typisch für diese Art des Pizzasteins, ist vor allem die schnelle Aufheizung, das eher leichte Gewicht und die glatte Oberfläche. Der Grund, warum sich aber viele eher gegen diese Art entscheiden, ist dass die Keramikausführung eine eher schlechte Wärmespeicherung hat und sie relativ teuer in der Anschaffung ist.

Lavastein:

Wer eher auf ein Naturprodukt zugreifen möchte, ist mit dieser Art des Steins bestens bedient. Der Lavastein ist extrem feuerfest und in der Lage sehr viel Wärme im Inneren zu speichern. Durch die Struktur des Lavasteins, ist es möglich, die Wärme gleichmäßig weiterzuleiten, was der Pizza beim Backen zugutekommt. Wie auch der Schamott, ist der Lavastein vergleichsweise günstig in der Anschaffung, benötigt jedoch eine lange Zeit für die Aufheizung. Hinzu kommt, dass der Lavastein sehr schwer ist.

Speckstein:

Der Speckstein ist ein natürliches Material, welches von vielen Menschen, vor allem wegen der hohen Hitzebeständigkeit, der hohen Wärmespeicherung und dem tollen Aussehen, geschätzt wird. Dieser Stein benötigt in der Regel auch eine hohe Aufwärmzeit, diese ist jedoch kürzer als beim Schamott.

Resümee

Abschließend kann gesagt werden, dass die Auswahl des richtigen Pizzasteins auf zwei wesentlichen Faktoren basiert: den Betrag, den Sie ausgeben möchten und das Einsatzgebiet. Wenn Ihnen der Preis egal ist und Sie eine möglichst leckere Pizza genießen möchten, bietet sich die Keramikvariante und die Cordieritvariante am besten an. Diese benötigen keine lange Aufheizungszeit und sind durch ihre Beschichtung und glatte Oberfläche leicht zu reinigen. Wenn Sie jedoch ein Einsteigermodell suchen und eher wenig Geld ausgeben möchten, bieten sich Schamotte, Lava- und Speckstein besonders gut an. Der günstige Preis bei diesen Alternativen geht aber mit einer langen Aufwärmzeit einher, jedoch handelt es sich bei dem Lava- und Speckstein um ein Naturprodukt, die vor allem mit einem tollen Aussehen punkten können. Beachten sollten Sie auch den Faktor, dass die verschiedenen Varianten auch unterschiedlich lange die Hitze lagern können. Daher bietet sich Keramikvariante nur an, wenn Sie einige wenige Pizzen backen wollen. Wenn Sie jedoch für die ganze Familie Pizzen backen möchten, bietet sich diese Variante eher weniger an. In diesem Falle sollten Sie eher auf die auf Schamott- oder Cordieritvariante zurückgreifen.



So verwenden Sie den Pizzastein

Nachdem Sie sich also dazu entschieden haben sich einen Pizzastein zuzulegen oder bereits einen besitzen, möchten wir Ihnen in diesem Abschnitt erklären, wie Sie den Pizzastein benutzen können. Bevor Sie die Pizza auf den Pizzastein legen können, muss dieser zuerst einmal vorheizen. Ist der Ofen erst einmal auf Betriebstemperatur, können Sie den Pizzastein auf das Ofengitter legen und einige Minuten warten. Wie wir bereits in unserem Guide erklärt haben, gibt es unterschiedliche Aufheizungszeiten bei den verschiedenen Modellen. In der Regel finden Sie Informationen zur Aufheizung des jeweiligen Modells auf der Verpackung oder in der beigelegten Anleitung. Nun können Sie die Pizza mit einem sogenannten Pizza Schieber oder Ähnlichem auf den Pizzastein legen. Bei der Nutzung eines Pizzasteins ist in der Regel kein Öl notwendig, da die extrem hohen Temperaturen des Pizzasteins dafür sorgen, dass kein Teig kleben bleibt.

Lebensmittel Lexikon

In diesem Abschnitt finden Sie Erklärungen zu speziellen Zutaten, die bei den verschiedenen Rezepten dieses Buches verwendet werden.

Burrata

Der Burrata ist eine Art Mozzarella und ist ein italienischer Frischkäse aus der süditalienischen Region Apulien. Das Besondere an der Burrata ist das cremige Innere. Der Käse wird meistens aus Kuhmilch hergestellt.

Coppa

Der Coppa ist eine traditionelle italienische Spezialität, die aus dem Nacken des Schweins hergestellt wird und ist im Grunde nichts anderes als luftgetrockneter Schinken. Ersatzweise können Sie beispielsweise auch Parmaschinken oder Serrano Schinken verwenden.

Pancetta

Der Pancetta ist das italienische Äquivalent zum deutschen Bauchspeck. In der Regel wird Pancetta mit Rosmarin und Salbei gewürzt, was dem Pancetta seinen typischen Geschmack gibt. Pancetta wird luftgetrocknet und nicht selten auch leicht geräuchert.

Pecorino

Der Pecorino ist ein italienischer Hartkäse der, im Gegensatz zum Parmesan (Kuhmilch), mit Schafsmilch hergestellt wird.

Ricotta

Der Ricotta ist ein italienischer Frischkäse, der in Regel aus Kuh- und/oder Schafsmilch hergestellt wird. Er ist eher fettarm und eignet sich ideal, um Pasten und Cremes herzustellen oder um jegliche Gerichte zu verfeinern.

Rezeptunterteilung



Verschiedene Pizzateige

Classico: die langsame Variante

Wenn es schnell gehen muss

Kräuterteig

Dinkelteig

Vollkornteig

Focaccia Grundrezept

Flammkuchen Grundrezept



Pizzasaucen

Klassische Tomatensauce

Ragù alla Bolognese

Rauchige Barbecue Sauce

Fruchtige Barbecue Sauce

Sauce Hollandaise



Köstliche Pizzen

Pizza Napoletana

Pizza Pepperoni alla Diavolo

Pizza Bianco alla Salbei

Pizza Pistacchio e Mortadella

Pizza Burrata e Rucola

Pizza Pesca e Prosciutto

Pizza Fichi e Formaggio di Capra

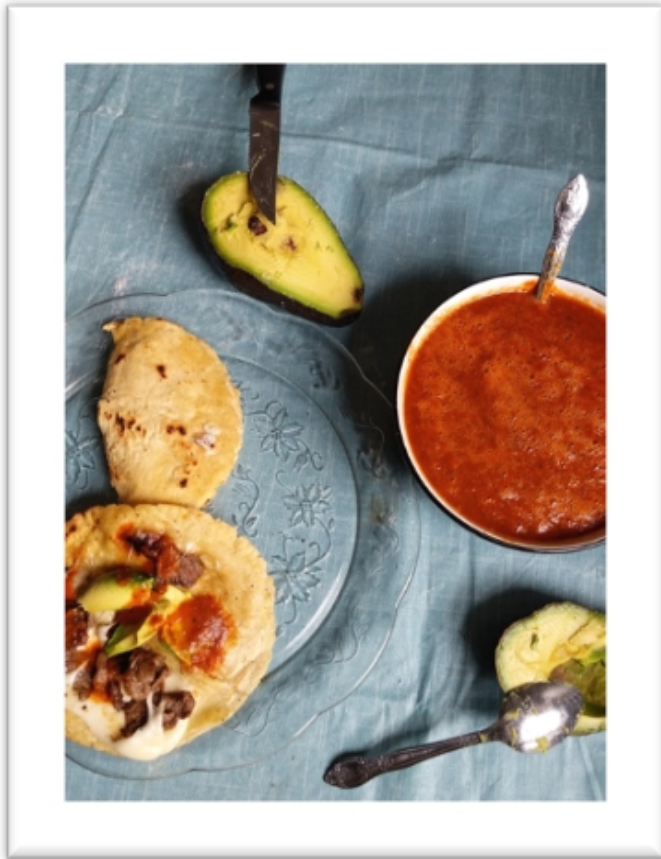
Pizza Gorgonzola e Spinaci

Pizza Ricotta e Spinaci

Pizza Pancetta e Rosmarino



Pizza Tonno e Cipolla
Pizza con Pollo
Pizza Coppa e Rucola
Pizza Bolognese
Pizza Barbecue Americana
Pizza Messicana
Pizza Fragola e Rucola
Pizza Mirtillo e Formaggio di Capra
Pizza Rustico Verdure
Pizza Zucca e Finferli
Pizza Asparagi e Salmone



Weitere Pizzaähnliche Kreationen

Klassische Focaccia mit Rosmarin

Classico: Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Pera Gorgonzola

Flammkuchen Dattero e Miele

Flammkuchen Barbecue

Flammkuchen Verde Vegetariano

Flammkuchen Filetti di Manzo

Flammkuchen Cavoletti di Bruxelles

Flammkuchen Finferli e Aglio Orsino

Flammkuchen Fragola e Spinaci



Zusatz: Delizïöse Pestos

Basilikum Pesto alla Genovese

Pesto di Pistacchio

Pesto di Noc

Pesto di Spinaci

Pesto Arrabiata

Avocado Pesto

Pesto di Aglio Orsino (Bärlauch Pesto)

Informationen zu den Rezepten

Italienische Begrifflichkeiten

Asparagi = Spargel

Cavoletti di Bruxelles = Rosenkohl

Cipolla = Zwiebel

Dattero = Dattel

Fichi = Feigen

Filetti di Manzo = Rinderfilet

Finferli = Pfifferlinge

Formaggio di Capra = Ziegenkäse

Fragolla = Erdbeere

Miele = Honig

Mirtillo = Heidelbeere

Noci = Walnüsse

Pera = Birne

Pesca = Pfirsich

Pollo = Hähnchen

Rosmarino = Rosmarin

Salmone = Lachs

Verde = grün

Verdure = Gemüse

Zucca = Kürbis

Abkürzungen

ml = Milliliter

g = Gramm

Msp. = Messerspitze

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

P i z z a t e i g e

Der richtige Teig ist eine essentielle Komponente beim Pizzabacken. Er benötigt in der Regel eine gewisse Ruhezeit, um sich voll und ganz zu entfalten. In diesem Abschnitt finden Sie aber auch eine Variante, die sich sehr schnell zubereiten lässt, falls Sie es mal eilig haben sollten. Die folgenden Teigvarianten sind jeweils für 3 große Pizzen geeignet. Gut zu wissen: je höher die Zahl des Mehls, desto höher der Mineralstoffgehalt.



Classico: die langsame Variante

Diese Teigvariante ist der Klassiker unter den verschiedenen Teigen und

Zutaten

400 g Weizenmehl (405)

250 ml Wasser

2,5 g Hefe

10 g feines Salz

Olivenöl

Equipment

Küchenmaschine

Zubereitung:

1. Geben Sie das Mehl , das Wasser und die Hefe in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
2. Bestreuen Sie eine Fläche mit etwas Mehl, breiten Sie den Teig dort aus und teilen Sie ihn in 3 gleichgroße Stücke.
3. Formen Sie aus den 3 Teigstücken Kugeln und legen Sie diese im Anschluss in eine geölte Form.
4. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem Olivenöl und decken Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ab. Nun können Sie den Teig 1 Tag ruhen lassen.

Anmerkung : Gekühlt halt der Teig sich circa 3 Tage.

Wenn es schnell gehen muss

Diese Teigvariante eignet sich hervorragend, wenn Sie die Pizzen noch am selben Tag verzehren möchten.

Zutaten

400 g Weizenmehl (405)

250 ml Wasser

12,5 g Hefe

10 g feines Salz

Olivenöl

Equipment

Küchenmaschine

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl , das Wasser und die Hefe in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
2. Bestreuen Sie eine Fläche mit etwas Mehl, breiten Sie den Teig dort aus und teilen Sie ihn in 3 gleichgroße Stücke.
3. Formen Sie aus den 3 Teigstücken Kugeln und legen Sie diese im Anschluss in eine geölte Form.
4. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem Olivenöl und decken Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ab. Nun müssen Sie den Teig für 2 Stunden „gehen“ lassen.

Anmerkung : Im Prinzip ist dieser Teig derselbe, wie zuvor. Der einzige und wesentliche Unterschied ist, dass Sie deutlich mehr Hefe benutzen

möchten und somit die lange Wartezeit überspringen können. Natürlich wirkt sich das aber auch auf den Geschmack aus. Ich empfehle Ihnen, wenn möglich, die klassische Variante zu benutzen.

Kräuterteig

Fluffiger Teig verfeinert mit ausgewählten Kräutern.

Zutaten

400 g Weizenmehl (405)
250 ml Wasser
2,5 g Hefe oder 12,5 g
(je nach Variante)
10 g feines Salz
Olivenöl
Kräuter: Rosmarin,
Basilikum und Thymian
(1 Hand voll jeweils)

Equipment

Küchenmaschine

Zutaten

1. Waschen Sie die Kräuter und hacken Sie diese im Anschluss klein.
2. Geben Sie das Mehl , das Wasser , die feingehackten Kräuter und die Hefe in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
3. Bestreuen Sie eine Fläche mit etwas Mehl, breiten Sie den Teig dort aus und teilen Sie ihn in 3 gleichgroße Stücke.
4. Formen Sie aus den 3 Teigstücken Kugeln und legen Sie diese im Anschluss in eine geölte Form.
5. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem Olivenöl und decken Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ab. Nun müssen Sie den Teig für 2 Stunden

„gehen“ lassen.

Anmerkung : Falls Sie den Teig bis zum nächsten Tag ruhen lassen möchten, können Sie wie beim klassischen Teig 2,5 g Hefe verwenden und den Teig 1 Tag lang ruhen lassen.

Dinkelteig

Der Dinkelteig ist im Gegensatz zu der klassischen Variante etwas gesünder, da Dinkel mehr Magnesium und Eisen enthält, aber auch Spurenelemente wie Kupfer, Zink und Mangan sind höher konzentriert.

Zutaten

400 g Dinkelmehl
250 ml Wasser
2,5 g Hefe oder 12,5 g
(je nach Variante)
10 g feines Salz
Olivenöl
Eine Prise Zucker

Equipment

Küchenmaschine

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl , das Wasser , die Hefe und circa 2 Esslöffel Olivenöl in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz und eine Prise Zucker dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
2. Bestreuen Sie eine Fläche mit etwas Mehl, breiten Sie den Teig dort aus und teilen Sie ihn in 3 gleichgroße Stücke.
3. Formen Sie aus den 3 Teigstücken Kugeln und legen Sie diese im Anschluss in eine geölte Form.
4. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem Olivenöl und decken Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ab. Nun müssen Sie den Teig für 2 Stunden „gehen“ lassen.

Anmerkung : Falls Sie den Teig bis zum nächsten Tag ruhen lassen möchten, können Sie wie beim klassischen Teig 2,5 g Hefe verwenden und den Teig 1 Tag lang ruhen lassen.

Vollkornteig

Vollkornliebhaber werden sich rundum wohlfühlen!

Zutaten

350 g Vollkornmehl (1050)

250 ml Wasser

15 g Hefe

3 g feines Salz

Olivenöl

1 TL Honig

Equipment

Küchenmaschine

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl , das Wasser , den Honig , die Hefe und circa 2 Esslöffel Olivenöl in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten. Dafür Salz und Mehl in einer Schüssel mischen und eine Art kleine Mulde bilden. Mischen Sie den Honig, das Wasser und die Hefe und lassen Sie es einige Minuten ruhen und geben Sie es anschließend in die Schüssel. Kneten Sie die Masse nun solange, bis ein fester Teig entsteht.
2. Geben Sie den Teig in eine geölte Schüssel, decken Sie diese zu und lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen. Danach noch einmal durchkneten und für weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Formen Sie aus den 3 Teigstücken Kugeln.

Focaccia Grundrezept

Ofenbrot nach italienischer Art.

Zutaten

300 g Weizenmehl (405)

150 ml Wasser

20 g Hefe

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

Eine Prise Zucker

Equipment

Küchenmaschine

Zutaten

1. Geben Sie das Mehl , die Hefe , das Wasser und circa 2 Esslöffel Olivenöl in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz und den Zucker dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
2. Geben Sie den Teig in eine geölte Schüssel, decken Sie diese zu und lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen. Danach noch einmal durchkneten und für weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig können Sie vor der Zubereitung zu einem Fladen Formen, ihn dann mit einem Finger stellenweise leicht eindrücken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und Meersalz draufgeben.

Flammkuchen Grundrezept

Knusprig-fein.

Zutaten

400 g Weizenmehl (405)
225 ml lauwarmes Wasser
18 g Hefe
3 EL Olivenöl
Salz
Zucker

Equipment

Küchenmaschine

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl , das Wasser , die Hefe , eine Prise Zucker und circa 3 Esslöffel Olivenöl in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese bei niedriger Stufe für circa 3 Minuten arbeiten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten, geben Sie dann das Salz dazu und lassen Sie die Maschine nochmal 5 Minuten laufen. (Insgesamt 13 Minuten). Alternativ können Sie die Zutaten auch mit der Hand zu einer Teigmasse durchkneten.
2. Geben Sie den Teig in eine geölte Schüssel, decken Sie diese zu und lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen.

Anmerkung: Wichtig ist, dass Sie den Flammkuchenteig sehr dünn ausrollen, damit der Boden später schön kross wird.

P i z z a s a u c e n

Eine würzige Tomatensauce ist extrem wichtig für die richtige Umsetzung einer Pizza. Dem Anschein nach ist eine einfache Tomatensauce nichts, bei dem man groß was falsch machen kann, jedoch bedarf die richtige Tomatensauce viel Liebe und ausgewählte Zutaten. In diesem Kapitel finden Sie noch weitere Saucenrezepte, die Sie beispielsweise für die Barbecue Pizza oder die Pizza Bolognese verwenden können.



Klassische Tomatensauce

Würzig und lecker!

Zutaten

250 g Tomaten (passiert)
1 Schalotte oder Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
2 EL Tomatenmark
Kräuter: Oregano,
Basilikum und Rosmarin
(1 Hand jeweils)
Salz und Pfeffer
Eine Prise Zucker
Olivenöl

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schalotte klein und geben Sie etwas Olivenöl in eine Pfanne. Dünsten Sie nun die Schalottenwürfel bei mittlerer Temperatur (Stufe 5 von 9), bis sie glasig werden.
2. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob. Geben Sie diesen nun noch kurz mit in die Pfanne.
3. Geben Sie die passierten Tomaten, das Tomatenmark und die Kräuter dazu. Lassen Sie das Ganze nun für 25-30 Minuten köcheln.
4. Geben Sie eine Prise Zucker mit dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Anmerkung : Der Zucker sorgt dafür, dass sich der Geschmack der Tomate besser entfalten kann. Geben Sie den Knoblauch immer ersten nach den Zwiebeln/Schalloten mit dazu, da dieser schneller verbrennt.

Ragù alla Bolognese

Nach dem Originalrezept aus Bologna.

Zutaten

250 g Rinderhack
125 g Pancetta
1 Dose Tomaten (gewürfelt)
1 Schalotte oder Zwiebel
40 g Karotte
40 g Stangensellerie
100 ml Vollmilch
100 ml Rotwein
100 ml Gemüsebrühe
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Pancetta , die Karotte , die Schalotte und den Sellerie in sehr feine Würfel und braten Sie diese dann bei mittlerer Temperatur mit Butter in einer Pfanne an.
2. Geben Sie nach einigen Minuten das Rinderhack hinzu und braten Sie das ganze bei hoher Temperatur an und löschen Sie anschließend mit Wein ab.
3. Nun kommen die Tomaten und die Brühe hinzu. Das Ganze muss nun circa 2 Stunden köcheln.
4. Schütten Sie die Milch kurz vor Ende hinzu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Rauchige Barbecue Sauce

Die meisten Menschen kaufen die Barbecue Sauce als Fertigprodukt, jedoch ist es sehr einfach sie ganz einfach selbst herzustellen.

Zutaten

375 ml Tomatenketchup
½ Schalotte oder Zwiebel
50 g brauner Zucker
50 ml Balsamico Essig
(dunkel)
Zitrone
1 EL Senf (mittelscharf)
Tabasco
Rauchsalz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schälen Sie die Schalotte und hacken Sie sie klein.
2. Geben Sie die Schalottenwürfel nun mit dem Ketchup , braunen Zucker , Balsamico Essig , 1 EL Zitronensaft , Senf , Salz , Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco in einen Topf.
3. Kochen Sie das Ganze einmal auf und lassen Sie es dann für circa 30-40 Minuten köcheln.

Anmerkung : Sie können die heiße Sauce in saubere Gläser geben und gut verschließen. Wenn Sie diese nun kühl und dunkel lagern, hält sich die Sauce für mindestens einige Wochen.

Fruchtige Barbecue Sauce

Für diejenigen, die es gerne fruchtig mögen.

Zutaten

250 ml Tomatenketchup
150 g Ananas (Fruchtfleisch)
80 g Speck
1 Schalotte oder Zwiebel
5 EL Ahornsirup
3 EL Worcestersauße
2 Orangen
Butter
Rauchsalz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und braten Sie ihn bei mittlerer Temperatur (Stufe 5 von 9) mit etwas Butter in einer Pfanne an.
2. Schälen und hacken Sie die Schalotte klein und geben Sie sie nach einigen Minuten mit in die Pfanne. Braten Sie das Ganze circa 1-2 Minuten weiter.
3. Schneiden Sie die Ananas klein und pressen Sie den Saft aus den Orangen und geben Sie beides mit dem Ketchup, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Worcestersauße mit in die Pfanne.
4. Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen und dann für circa 15 Minuten köcheln.
5. Nun lassen Sie die Sauce durch ein Sieb laufen. Streichen Sie mehrmals über das Sieb, um den Saft aus allen Zutaten zu entnehmen.

Sauce Hollandaise

Cremig und lecker. Passt perfekt zur Pizza Asparagi e Salmone.

Zutaten

160 g Butter
2 Eigelb
30 ml Wasser
Zitrone
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf (Stufe 3 von 9).
2. Geben Sie Eigelb, Wasser, Salz und einige Spritzer Zitrone in einen Topf, und geben Sie diesen dann in ein heißes Wasserbad.
3. Rühren Sie die Masse solange, bis Sie cremig wird. Dafür können Sie einen Schneebesen oder einen elektrischen Mixer benutzen.
4. Holen Sie dann unverzüglich den Topf aus dem Wasserbad und geben Sie unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter mit in den Topf.
5. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer ab.

K ö s t l i c h e P i z z e n

In diesem Abschnitt finden Sie sowohl klassische als auch außergewöhnliche Pizzarezepte, von denen Sie wahrscheinlich noch nie gehört haben. Seien Sie offen für Neues und probieren Sie die tollen Rezepte aus, Sie werden es nicht bereuen!

Wichtig zu erwähnen ist, dass die Art der Zubereitung, sprich die Temperatur und die Zeit stark variieren können. Erfahrungsgemäß sind eine hohe Temperatur und ein gut vorgeheizter Pizzastein das Geheimnis des richtigen Backens. Daher empfehle Ich Ihnen den Ofen auf höchster Temperatur vorzuheizen, dann den Pizzastein nach Anleitung auf Betriebstemperatur zu heizen und die Pizza dann für 4-6 Minuten zu backen. Je nach Leistung und Höchsttemperatur des jeweiligen Backofens, kann die Zeit auch variieren. Beobachten Sie die Pizza daher genau, um festzustellen, wie lange sie für Ihr optimales Ergebnis benötigt.



Pizza Napoletana

Klassisch, einfach und lecker. Die Pizza Napoletana braucht keine vielen Zutaten, nur das richtige Know-how und ausgewählte Zutaten.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80g Büffelmozzarella

Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig.
4. Belegen Sie die Pizza mit dem Büffelmozzarella und tröpfeln Sie anschließend etwas Olivenöl auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Pizza Pepperoni alla Diavolo

Feurig scharf!

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

25 g Pepperonisalami

80 g Mozzarella (gerieben)

Eine Hand voll Peperoni

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig.
4. Belegen Sie die Pizza mit der Pepperonisalami und den Peperoni und bestreuen Sie die Pizza anschließend mit dem geriebenen Mozzarella .
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Pizza Bianco alla Salbei

Außergewöhnlich gut!

Zutaten

Pizzateig

80 g Büffelmozzarella

2 EL Ricotta

4-6 Scheiben Coppa

Eine kleine Hand voll

Salbeiblätter

Butter

Meersalz

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Braten Sie den Salbei bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige wenige Minuten in der Butter an.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie den Ricotta und den Büffelmozzarella gleichmäßig auf dem Pizzaboden.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie den Salbei und den Coppa auf die Pizza legen und diese anschließend mit der Butter betröpfeln, die Sie für den Salbei verwendet haben. Schmecken Sie das Ganze mit etwas Salz ab.

Pizza Pistacchio e Mortadella

Diese Pizzavariante ist sehr außergewöhnlich, doch Sie schmeckt außerordentlich gut!

Zutaten

Pizzateig

Eine Kugel Büffelmozzarella

Pistazien Pesto

Eine kleine Hand voll

Pistazien

4-5 Scheiben Mortadella

Ein paar Basilikumblätter

Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Rollen Sie den Pizzateig aus, bestreichen Sie ihn mit etwas Olivenöl und geben Sie diesen bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
3. In der Zwischenzeit können Sie die Pistazien kleinhacken.
4. Holen Sie die Pizza aus dem Ofen und belegen Sie sie mit der Mortadella und dem Büffelmozzarella. Legen Sie die Büffelmozzarellakugel dafür in die Mitte der Pizza.
5. Betröpfeln Sie die Pizza mit einem Esslöffel Pistazien Pesto und geben Sie die gehackten Pistazien auf die Pizza. Garnieren Sie mit den Basilikumblättern.

Anmerkung : Das Rezept zum Pistazien Pesto finden Sie in der Sparte *Deliziose Pestos*, Sie können aber auch ein Fertiggekauftes verwenden.

Pizza Burrata e Rucola

Köstlich vegetarisch.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

Eine Kugel Burrata (100 g)

Eine Hand voll

Cherrytomaten

Eine Hand voll Rucola

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie diese mit dem Rucola , den Cherrytomaten und dem Burrata belegen. Geben Sie als erstes den Rucola auf die Pizza, schneiden Sie dann die Cherrytomaten in 2 Hälften und zupfen Sie dann den Burrata klein.
6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Pizza Pesca e Prosciutto

Eignet sich perfekt für den Sommer.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

Eine Kugel Burrata (100 g)

1 Pfirsich

60-80 g Prosciutto Schinken

80 g Mozzarella (gerieben)

Eine Hand voll Rucola

Balsamicocreme

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig.
4. Schneiden Sie den Pfirsich in kleine Spalten und geben Sie diese mit dem geriebenen Mozzarella auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Belegen Sie die Pizza mit Rucola , Prosciutto und zupfen Sie den Burrata klein und verteilen Sie diesen gleichmäßig auf der Pizza.
7. Geben Sie nun etwas von der Balsamicocreme auf die Pizza und bestreuen Sie diese im Anschluss mit Salz und Pfeffer .

Pizza Fichi e Formaggio di Capra

Für Alle, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten.

Zutaten

Pizzateig

½ Rolle

80 g Ziegenkäserolle

2 reife Feigen

Honig

15 g Pinienkerne

Eine Hand voll Rucola

Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Schneiden Sie die Ziegenkäserolle in circa 1 cm dicke Scheiben und vierteln Sie anschließend die Feigen .
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und belegen Sie diese mit dem Käse, den Feigen, den Pinienkernen und betröpfeln Sie die Pizza mit etwas Honig .
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie diese mit dem Rucola belegen und mit etwas Pfeffer würzen

Pizza Gorgonzola e Spinaci

Köstlich vegetarisch.

Zutaten

Pizzateig
Tomatensauce
200 g Spinat
60 g Gorgonzola
15 g Pinienkerne
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Kochen Sie den Spinat , bis dieser zusammenfällt. Drücken Sie anschließend das ganze Wasser heraus.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend den Spinat, den Gorgonzola und die Pinienkerne auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Pizza Ricotta e Spinaci

Köstlich vegetarisch.

Zutaten

Pizzateig
Tomatensauce
200 g Spinat
80 g Ricotta
1 Hand voll
Cherrytomaten
Pfeffer
Chiliflocken
Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Kochen Sie den Spinat , bis dieser zusammenfällt. Drücken Sie anschließend das ganze Wasser heraus.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend den Spinat und teelöffelgroße Ricotta Nocken auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Verteilen Sie nun die Cherrytomaten auf der Pizza.
7. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Tipp : Geben Sie am Ende ein paar Chiliflocken auf die Pizza.

Pizza Pancetta e Rosmarino

Für Schinkenliebhaber.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80 g Mozzarella (gerieben)

60 g Pancetta

Einige Rosmarinnadeln

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie den Pancetta in kleine Würfel.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend den Pancetta, den Rosmarin und den geriebenen Mozzarella auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Pizza Tonna e Cipolla

Für alle Thunfischliebhaber.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

1 Dose Thunfisch

(in eigenem Saft)

80 g Mozzarella (gerieben)

½ rote Zwiebel

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Ringe.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend den Thunfisch, den Mozzarella und die Zwiebeln auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Pizza con Pollo

Sehr beliebt.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80 g Mozzarella (gerieben)

60 g Hähnchenbrustfilet

Basilikum Pesto alla

Genovese

Eine Hand voll Rucola

Salz und Pfeffer

Olivöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie das Fleisch klein und braten Sie es bei mittlerer Temperatur (Stufe 5 von 9) für circa 7-8 Minuten. Würzen Sie es anschließend mit Salz und Pfeffer .
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend das Fleisch und den geriebenen Mozzarella auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie den Rucola auf der Pizza verteilen und diese mit dem Pesto betröpfeln.

7. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Anmerkung : Das Rezept zum Basilikum Pesto alla Genovese finden Sie in der Sparte *Deliziose Pestos* , Sie können aber auch ein Fertiggekauftes verwenden.

Pizza Coppa e Rucola

Klassisch und lecker.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

8 Scheiben Coppa

Eine große Hand voll Rucola

Eine Hand voll

Cherrytomaten

Eine Hand voll

gehobelten Parmesan

Pfeffer

Italienische Kräuter

(getrocknet)

Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie den Rucola , den Schinken (Coppa) , die Cherrytomaten und die Parmensansplitter auf der Pizza verteilen.

6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Tipp : Würzen Sie die Pizza im Anschluss mit getrockneten italienischen Kräutern .

Pizza Bolognese

Diese Pizza wird mit dem originalen Ragù alla Bolognese zubereitet.

Zutaten

Pizzateig

Ragù alla Bolognese

80 g Mozzarella (gerieben)

Italienische Kräuter

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie das Ragù alla Bolognese nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie das Ragù und den Mozzarella gleichmäßig auf der Pizza.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Tipp : Würzen Sie die Pizza im Anschluss mit getrockneten italienischen Kräutern .

Pizza Barbecue Americano

American Style.

Zutaten

Pizzateig

Barbecue Sauce

60 g Hähnchenbrustfilet

½ Paprika

Eine Hand voll Mais

80 g Cheddar (gerieben)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie entweder die rauchige oder die fruchtige Barbecue Sauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie das Fleisch klein und braten Sie es bei mittlerer Temperatur (Stufe 5 von 9) für circa 7-8 Minuten. Würzen Sie es anschließend mit Salz und Pfeffer .
4. Schneiden Sie die Paprika in feine Scheiben.
5. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Barbecue Sauce gleichmäßig und geben Sie anschließend das Fleisch, den Cheddar , die Paprika und den Mais auf die Pizza.
6. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Pizza Messicana

Frisch und ausgefallen.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80 g Mozzarella (gerieben)

½ Paprika

½ Avocado

1 Limette

Eine Hand voll Mais

Eine Hand voll Koriander

Eine Hand voll schwarze

Oliven

2 EL Schmand

Chiliflocken

Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie die Paprika in feine Scheiben. Entkernen Sie die Oliven und schneiden Sie diese in feine Ringe. Entkernen Sie die Avocado und schneiden Sie sie ebenfalls in feine Scheiben.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend den Mozzarella, die Paprika, den Mais und die Oliven auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

6. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie diese mit den Avocado Scheiben, Koriander , Schmand und Chiliflocken belegen. Schneiden Sie die Limette in Scheiben und geben Sie diese ebenfalls auf die Pizza.
7. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer auf die Pizza.

Pizza Fragola e Rucola

Süß und herzhaft, das schmeckt!

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80 g Ziegenkäserolle

15 g Pinienkerne

100 g Erdbeeren

Eine Hand voll Rucola

Balsamicocreme

Pfeffer

Italienische Kräuter

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Öl bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige Minuten in einer Pfanne an. Die Pinienkerne sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig. Schneiden Sie die Ziegenkäserolle in circa 1 cm dicke Scheiben und verteilen Sie diese auf der Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Vierteln Sie die Erdbeeren und verteilen Sie diese mit dem Rucola und den Pinienkernen auf der Pizza. Geben Sie die Balsamicocreme gleichmäßig auf die Pizza.

7. Würzen Sie mit Pfeffer und italienischen Kräutern .

Pizza Mirtillo e Formaggio di Capra

Diese Pizza sieht nur toll aus, sie schmeckt auch so.

Zutaten

Pizzateig

80 g Ziegenkäserolle

80 g Ziegenfrischkäse

Eine Hand voll Blaubeeren

3 Scheiben Coppa

Etwas Thymian

Olivenöl

Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Schneiden Sie die Ziegenkäserolle in circa 1 cm dicke Scheiben.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie den Ziegenfrischkäse gleichmäßig und geben Sie anschließend die Heidelbeeren und den Ziegenkäse auf die Pizza.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem die Pizza fertig ist, können Sie den Schinken (Coppa) und etwas Thymian auf der Pizza verteilen.
6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Pizza.

Pizza Rustico Verdure

Gebratenes Gemüse und Pizza, das verträgt sich gut.

Zutaten

Pizzateig

Tomatensauce

80 g Ziegenkäserolle

60 g Zucchini

½ rote Zwiebel

Eine Hand voll

schwarze Oliven

Eine Hand voll

getrocknete Tomaten

Etwas Thymian

Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie die klassische Tomatensauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Schneiden Sie die Ziegenkäserolle in circa 1 cm dicke Scheiben, die Zucchini in Scheiben und die Zwiebel in feine Ringe.
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig und geben Sie anschließend die Zucchini, die Oliven, die Zwiebelringe, die getrockneten Tomaten und den Ziegenkäse auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Thymian auf die Pizza.

Pizza Zucca e Finferli

Pizza im Bergsteiger Style.

Zutaten

Pizzateig

3 EL Sauerrahm

60 g Hokkaidokürbis

Eine Hand voll

Pfifferlinge

½ rote Zwiebel

Etwas Thymian

Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Schneiden Sie den Kürbis in Scheiben und die Zwiebel in feine Ringe.
3. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie den Sauerrahm gleichmäßig und geben Sie anschließend den Kürbis, die Zwiebelringe und die Pfifferlinge auf die Pizza.
4. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Thymian auf die Pizza.

Tipp : Würzen Sie die Pizza im Anschluss mit getrockneten italienischen Kräutern .

Pizza Asparagi e Salmone

Lachs passt super zu Pasta und Pizza.

Zutaten

Pizzateig
Sauce Hollandaise
Eine Hand voll
weißer Spargel
80 g Lachsfilet
Etwas Schnittlauch
Zitrone
Butter
Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Pizzateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Dünsten Sie den Spargel für circa 5 Minuten mit etwas Butter in einer Pfanne.
3. Bereiten Sie die Sauce Hollandaise nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*
4. Rollen Sie den Pizzateig aus und verteilen Sie die Sauce Hollandaise gleichmäßig und geben Sie im Anschluss den Lachs und den Spargel auf die Pizza.
5. Nun kommt die Pizza bei Höchsttemperatur für 4-6 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Geben Sie etwas frisch gemahlenen Pfeffer , etwas Schnittlauch und einen Schuss Zitrone auf die Pizza.

F o c a c c i a & F l a m m k u c h e n

In diesem Abschnitt finden Sie weitere Pizzaähnliche Kreationen, wie Focaccia (ein italienisches Ofenbrot) und Flammkuchen. Diese Rezepte sind köstlich und gehören definitiv zu meinen Lieblingen. Ich hoffe Sie schmecken Ihnen genauso gut wie mir.



Klassische Focaccia

Italienisches Ofenbrot.

Zutaten

Focacciateig

Olivenöl

Meersalz

2 Rosmarinzweige

Eine Hand voll

Schwarze Oliven

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Focacciateig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Rollen Sie den Teig aus und drücken Sie mit Ihren Fingern kleine Mulden in den Teig.
3. Entkernen Sie, falls nötig, die schwarzen Oliven . Entfernen Sie die Rosmarinnadeln vom Stängel.
4. Bestreichen Sie den Teig mit Olivenöl und geben Sie anschließend das Meersalz und den Rosmarin auf den Teig.
5. Nun kommt der Teig bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 10-12 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Classico: Elsässer Flammkuchen

Die wohl bekannteste Art Flammkuchen.

Zutaten

Flammkuchenteig

30 g Schmand

30 g Crème Fraîche

50 g Speck

½ Zwiebel

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .
3. Schneiden Sie die Zwiebel und den Speck in feine Würfel.
4. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend die Zwiebel- und Speckwürfel auf den Flammkuchen.
5. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Flammkuchen Pera Gorgonzola

Fruchtig und würzig.

Zutaten

Flammkuchenteig

30 g Schmand

30 g Crème Fraîche

½ Birne

50 g Gorgonzolakäse

Eine Hand voll Feldsalat

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .
3. Schneiden Sie die Birne in feine Scheiben.
4. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend den Gorgonzolakäse und die Birne auf den Flammkuchen
5. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Nachdem der Flammkuchen fertig ist, können Sie den Feldsalat auf dem Flammkuchen verteilen.

Flammkuchen Dattero e Miele

Französisch angehaucht

Zutaten

Flammkuchenteig
30 g Schmand
30 g Crème Fraîche
2-3 Datteln
(je nach Größe)
50 g Ziegenkäserolle
Eine Hand voll Rucola
½ rote Zwiebel
Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .
3. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Ringe, entkernen Sie die Datteln und schneiden Sie diese anschließend klein.
4. Schneiden Sie die Ziegenkäserolle in circa 1 cm dicke Scheiben.
5. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend die Zwiebelringe, die Datteln, den Käse und etwas Honig auf den Flammkuchen.
6. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

7. Nachdem der Flammkuchen fertig ist, können Sie den Rucola gleichmäßig verteilen.

Flammkuchen Barbecue

Deftig.

Zutaten

Flammkuchenteig
Barbecue Sauce
30 g Schmand
30 g Crème Fraîche
50 g Hackfleisch nach Wahl
Eine Hand voll
geriebener Cheddar
Einige Jalapeños
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Bereiten Sie entweder die rauchige oder fruchtige Barbecue Sauce nach Rezept zu. Dieses finden Sie in der Sparte *Pizzasaucen*.
3. Braten Sie das Hackfleisch an und geben Sie im Anschluss Barbecue Sauce hinzu.
4. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .
5. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend das Fleisch, die Jalapeños und den Cheddar auf den Flammkuchen.
6. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.

Flammkuchen Verde Vegetariano

Perfekt für Vegetarier und Leute, die gerne auch mal auf Fleisch verzichten möchten.

Zutaten

Flammkuchenteig
Basilikum Pesto
alla Genovese
½ Hand voll grüne
Paprika
½ Hand voll Feta
¼ Avocado
½ Frühlingszwiebel
Eine Hand voll Babyspinat
Etwas Kresse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Entkernen Sie die Avocado und schneiden Sie dann die Paprika, die Frühlingszwiebel und die Avocado klein.
3. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie das Pesto auf dem Flammkuchen.
4. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem der Flammkuchen fertig ist, können Sie die Paprika, die Frühlingszwiebel, die Avocado, den Babyspinat und die Kresse auf dem Flammkuchen verteilen.

6. Bröckeln Sie etwas Feta auf den Flammkuchen und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .

Anmerkung : Das Rezept zum Basilikum Pesto alla Genovese finden Sie in der Sparte *Deliziose Pestos* , Sie können aber auch ein Fertiggekauftes verwenden.

Flammkuchen Filetti di Manzo

Die edelste Flammkuchenvariante.

Zutaten

Flammkuchenteig
Pesto di Noci
30 g Schmand
30 g Crème Fraîche
50 g Rinderfilet
40 g Zucchini
50 g Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Braten Sie das Rinderfilet für einige Minuten scharf in der Pfanne an und schneiden Sie es anschließend in feine Streifen.
3. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben.
4. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
5. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend das Fleisch, die Zucchini und den Parmesan auf den Flammkuchen.
6. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
7. Tröpfeln Sie nun das Pesto über den Flammkuchen.

Anmerkung : Das Rezept zum Pesto di Noci finden Sie in der Sparte *Deliziose Pestos* , Sie können aber auch ein Fertiggekauftes verwenden.

Flammkuchen Cavoletti di Bruxelles

Die beste Art, um Rosenkohl zu verwerten.

Zutaten

Flammkuchenteig
30 g Schmand
30 g Crème Fraîche
Eine Hand voll Rosenkohl
½ Hand voll Feta
½ rote Zwiebel
Etwas Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Waschen Sie den Rosenkohl und kochen Sie ihn anschließend bei mittlerer Temperatur (Stufe 5 von 9) für 4 Minuten.
3. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Ringe.
4. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
5. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend den Rosenkohl, die Zwiebelringe und etwas Thymian auf den Flammkuchen
6. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
7. Bröckeln Sie nun etwas Fetakäse auf den Flammkuchen

Flammkuchen Finferli e Aglio Orsino

Perfekt balanciert.

Zutaten

Flammkuchenteig
Pesto di Aglio Orsino
30 g Schmand
30 g Crème Fraîche
25 g Speck
Eine Hand voll
Pfifferlinge
Einige Cherrytomaten
Etwas Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Braten Sie den Speck und die Pfifferlinge für einige Minuten in der Pfanne an.
3. Mischen Sie den Schmand und die Crème Fraîche und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .
4. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie die Crème Fraîche Schmand Mixtur auf dem Flammkuchen. Geben Sie anschließend die Pfifferlinge, den Speck, die Tomaten und etwas Thymian auf den Flammkuchen.
5. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
6. Tröpfeln Sie nun das Pesto über den Flammkuchen.

Anmerkung : Das Rezept zum Pesto di Aglio Orsino finden Sie in der Sparte *Deliziose Pestos* , Sie können aber auch ein Fertiggekauftes verwenden.

Flammkuchen Fragola e Spinaci

Süß und herzhaft.

Zutaten

Flammkuchenteig
50 g Ziegenfrischkäse
50 g Erdbeeren
Eine Hand voll
Babyspinat
½ Hand voll Feta
Balsamicocreme
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Flammkuchenteig vor. Dafür finden Sie die verschiedenen Teigrezepte in der Sparte *Pizzateige*.
2. Rollen Sie den Teig aus und verteilen Sie den Ziegenfrischkäse auf dem Flammkuchen.
3. Waschen und vierteln Sie die Erdbeeren .
4. Nun kommt der Flammkuchen bei circa 250 Grad Ober/Unterhitze für 3-4 Minuten auf den, nach Packungsangabe vorgeheizten, Pizzastein.
5. Nachdem der Flammkuchen fertig ist, können Sie die Erdbeeren und den Babyspinat auf dem Flammkuchen verteilen.
6. Bröckeln Sie etwas Feta auf den Flammkuchen, geben Sie etwas Balsamicocreme drauf und würzen Sie mit Salz und Pfeffer .

Deliz i ö s e P e s t o s

Als Pesto bezeichnet man eine ungekochte Sauce aus der italienischen Küche, die sich großer Beliebtheit erfreut. Hauptbestandteile jedes Pestos sind Öl, ein italienischer Hartkäse, Nüsse oder Kerne, einige Zusatzzutaten, wie Knoblauch oder Chili und zu guter Letzt der Star der Sauce. Dieser kann Basilikum, Spinat, Pistazie, Avocado oder vieles mehr sein.



Basilikum Pesto alla Genovese

Diese Pesto Variante ist eine klassische und weitverbreitete Variante, die von den meisten Menschen als Fertigprodukt gekauft wird. Hier finden Sie ein einfaches Rezept, dass Sie binnen weniger Minuten, ohne großen Aufwand, zubereiten können.

Zutaten

4 Bund Basilikum
50 g Parmesan
40 g Pinienkerne
2-3 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
250 ml Olivenöl
1 TL Grobes Meersalz

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Öl bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige Minuten in einer Pfanne an. Die Pinienkerne sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
2. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
3. Geben Sie das Basilikum, den Knoblauch, das Meersalz und die, inzwischen abgekühlten Pinienkerne, in den Mörser. Achten Sie darauf, dass das Meersalz möglichst grob ist, damit dieser dafür sorgt, dass die Basilikumblätter schön zerkleinert werden und sich das Aroma bestmöglich entfalten kann.
4. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.

5. Reiben Sie den Parmesan so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Pesto di Pistacchio

Typisch sizilianisch! Dieses Pesto haben vielen Menschen nicht unbedingt auf dem Schirm, jedoch ist es ein sehr leckeres Pesto, mit dem Sie Ihre Gäste beeindrucken können.

Zutaten

250 g Pistazien
60 g Pecorino
oder 60 g Parmesan
Eine Hand voll Basilikum
Eine Hand voll Petersilie
120 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Schälen Sie die Pistazien und hacken Sie diese im Anschluss klein.
2. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
3. Geben Sie das Basilikum, die Petersilie, den Knoblauch und die Pistazien in den Mörser.
4. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.
5. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So

hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Walnuss Pesto

*Dieses Pesto überzeugt durch den hohen Anteil an gesunden Fetten und dem tollen Geschmack.
Hinzu kommt, dass Walnüsse regional verfügbar sind und es somit nachhaltig gestaltet werden kann.*

Zutaten

2 Bund Basilikum
100 g Walnüsse
80 g Pecorino
oder 80 g Parmesan
2-3 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
120 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Schälen Sie die Walnüsse , falls nötig, und hacken Sie diese im Anschluss klein.
2. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
3. Geben Sie das Basilikum , die Walnüsse und den Knoblauch in den Mörser.
4. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.
5. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Pesto di Spanaci

Cremig, lecker und gesund!

Zutaten

500 g Spinat (TK)
75 g Pinienkerne
60 g Pecorino
oder 60 g Parmesan
2-3 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
100 ml Olivenöl
Öl oder Butter
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Lassen Sie den Spinat auftauen und dünsten Sie diesen anschließend mit ein wenig Butter oder Öl in der Pfanne an.
2. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Öl bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige Minuten in einer Pfanne an. Die Pinienkerne sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
3. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
4. Geben Sie den Spinat, den Knoblauch und die Pinienkerne in den Mörser.
5. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.

6. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Pesto Arrabiata

Cremig, lecker und gesund!

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten
15 g Pinienkerne
50 g Pecorino
oder 50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
1 Msp. kalabrische Chilipaste
oder 1 Msp. frische Chili
1-2 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Legen Sie die getrockneten Tomaten für circa 5-10 Minuten in warmes Wasser. Hacken Sie die Tomaten im Anschluss klein.
2. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Öl bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige Minuten in einer Pfanne an. Die Pinienkerne sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
3. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
4. Geben Sie die Tomaten, den Knoblauch, die Pinienkerne und die Chilipaste in den Mörser.
5. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.

6. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Avocado Pesto

Viele Menschen schätzen inzwischen die Vielfältigkeit der Avocado. Doch haben Sie schon einmal ein Pesto, bestehend aus Avocados, probiert?

Zutaten

1 Avocado
1 Bund Basilikum
60 g Pecorino
oder 60 g Parmesan
2-3 Knoblauchzehen
(je nach Größe)
15 ml Olivenöl
Zitrone
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Halbieren Sie die Avocado , entfernen Sie den Kern und holen Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel hinaus.
2. Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob.
3. Geben Sie das Basilikum , den Knoblauch, die Avocado und einen Schuss Zitrone in den Mörser.
4. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.
5. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Pesto di Aglio Orsino

Köstliches Bärlauchpesto.

Zutaten

250 g Bärlauch
30 g Pinienkerne
50 g Pecorino
oder 50 g Parmesan
15 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Equipment

Mörser oder Stabmixer

Zubereitung

1. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Öl bei mittlerer Temperatur (Stufe 4 von 9) für einige Minuten in einer Pfanne an. Die Pinienkerne sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
2. Schneiden Sie den Bärlauch klein.
3. Geben Sie den Bärlauch und die Pinienkerne in den Mörser
4. Fangen Sie nun an alles zu pürieren und gießen Sie nach und nach das Olivenöl hinzu.
5. Reiben Sie den Parmesan oder den Pecorino so fein wie möglich und geben Sie diesen dann anschließend mit ins Pesto. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp : Damit sich das Pesto hält, können Sie das Pesto in ein verschließbares Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich circa einige Tage im Kühlschrank.

Impressum

Lisa Cornelia Rittendorf wird vertreten durch:

Ogulcan Alkan
Münsterstraße 42
52076 Aachen

1. Auflage, 2021

Kontakt: ogi2015@web.de

Coverfoto: www.depositphotos.com

Covergestaltung: www.fiverr.com

Images: „Freepik.com – Die Vektoren wurden mit Ressourcen von
Freepik.com erstellt
Alle Rechte vorbehalten

Haftungsausschluss

Die Umsetzung aller enthaltenen Informationen, Anleitungen und Strategien dieses Buches ist auf eigene Gefahr. Für jeglichen Schaden kann der Autor aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Haftungsansprüche gegen den Autor für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind daher ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter größter Sorgfalt erarbeitet. Der Autor übernimmt keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte des Buches, ebenso nicht für Druckfehler. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben und daraus entstandenen Folgen vom Autor übernommen werden.

Urheberrechtsschutz

„Das Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die

Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Autors untersagt.