



Griechische Pizza vom Grill

mit frischem Gurken-Feta-Topping und Oliven



20-30min



3-4 Personen

Pizza vom Grill - geht das überhaupt? Na klar! Das Einzige, was der Teig braucht, ist reichlich Hitze, um richtig schön knusprig zu werden. Du musst deine Pizza nur belegen und kannst dich dann zurücklehnen, bis das schmackhafte Endergebnis fertig ist. Belegt wird heute auf griechische Art mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln auf würzigem Pesto. Außerdem ist ein knackiges Gurkentopping mit Feta und Oliven mit von der Partie!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 große Gurke
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 100g Feta ²
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 941kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 107.1g, Eiweiß 23.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Grill anfeuern. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, die **Tomaten** halbieren. 3 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit dem **Pesto** und 2EL Olivenöl verrühren und mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



4. Gemüse rösten

Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit der Schnittseite nach unten auf dem Grill ca. 2Min. anrösten; dabei aufpassen, dass sie nicht anbrennen. Vom Grill nehmen und beides in grobe Stücke schneiden.



2. Gurke zubereiten

2EL Olivenöl mit 3EL (Weißwein-)Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren. Die **Gurke** längs halbieren und das Innere mit einem Löffel herauskratzen. Die **Gurke** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden und mit dem Dressing vermengen.



5. Topping mixen & servieren

Die **Oliven** in feine Scheiben schneiden, den **Feta** grob zerkrümeln und beides unter die **Gurken** heben. Das **Gurken-Feta-Topping** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Teigstücke** mit dem **gerösteten Gemüse** und dem **Gurken-Feta-Topping** belegen, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und servieren.



3. Pizzateig grillen

Die **Teige** auf dem beiliegenden Papier ausrollen, in **je 4 gleich große Teile** schneiden und von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Das **Pesto** auf einer Seite der **Teigstücke** verteilen. Die **Teigstücke** auf dem Grill 2-4Min. rösten, dann wenden und mit der **Pesto-Seite** nach unten weitere 2-4Min. rösten.



6. Kräuter-Zugabe

Nicht alle Pizzabeläge sind heute auf dem Grill gelandet, denn einige Aromen vertragen die Hitze nicht so gut. Das ist oft auch bei frischen Kräutern der Fall – aber etwas frische Petersilie oder Oregano würden trotzdem gut zu dieser Pizza passen.