



Pizza mit Serranoschinken und Tomatenconfit

klassisch mit Mozzarella und Basilikum



30-40min



4 Portionen

Was ein bisschen aussieht wie eine klassische Pizza Margherita, ist eigentlich eine Pizza mit leckerem Tomatenconfit. Klingt besonders, aber was ist denn eigentlich ein Confit? Die Antwort folgt sogleich: etwas, das in Fett eingekocht und so haltbar gemacht wird. Dafür eignen sich Gemüse, Fleisch und sogar Obst. Wir köcheln heute ein paar Tomaten mit Kräutern in leckerem Olivenöl und verwenden sie dann als Pizzatopping. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 5 Tomaten
- 20g Basilikum
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Mozzarellas ²
- 2 Pck. Serranoschinken
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

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 1005kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 109.9g, Eiweiß 40.4g

1

1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. **2 Handvoll Basilikumblättchen** von den Stängeln zupfen und als Garnitur beiseitelegen, das **restliche Basilikum samt Stängeln** fein schneiden.

2

2. Würzöl zubereiten

3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. 4EL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch bis stark erhitzen. Die **½ des Oreganos**, den Knoblauch und 2TL Honig einrühren und das **Würzöl** mit ½TL Salz abschmecken.

3

3. Tomaten braten

Die **Tomaten** und das **geschnittene Basilikum** in die Pfanne geben, untermengen und alles bei mittlerer Hitze abgedeckt 4-6Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** beginnen, Flüssigkeit abzugeben. Die **Tomaten** in ein Sieb abgießen und dabei das **Würzöl** auffangen. Das **Tomatenmark** und 4EL Wasser mit dem **Würzöl** zu einer **Sauce** verrühren.

4

4. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und ggf. mit den Händen leicht ausbreiten. Gleichmäßig mit der **Sauce** bestreichen und mit den **Tomaten** belegen, dabei an den Rändern ca. 2cm frei lassen. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in Stücke reißen.

5

5. Pizzen backen

Die **Pizzen** gleichmäßig mit dem **Mozzarella** und dem **Serranoschinken** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 8-12Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Mozzarella** goldgelb ist; dabei die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Die fertig gebackenen **Pizzen** mit den beiseitegelegten **Basilikumblättchen** bestreuen und servieren.

6

6. Aromatischer Ölschatz

Wer Lust auf noch mehr Aroma in Form eines leckeren Öls hat, kann ein schnelles Knoblauchöl zubereiten und die fertigen Pizzen vor dem Servieren damit beträufeln. Dafür 2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln oder pressen und in einer kleinen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-4Min. duftend anbraten. Fertig!