

Pizza mit Butternut Ricotta und frittierten Salbeiblättern

Kürbis ist vielleicht nicht die erste Zutat, an die man denkt, wenn man eine Pizza belegen will. Aber diese Pizza mit Butternut-Kürbis, Ricotta und frittierten Salbeiblättern schmeckt nicht nur köstlich, sondern passt auch besonders gut in den Herbst und zu den Feiertagen.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Teigkugeln à 250 g
- Für das Butternut-Kürbis-Püree:
 - 1 kleiner Butternut-Kürbis, ca. 600 g
 - 1 EL (15 g) natives Olivenöl extra
 - 1 EL (15 g) Salz
 - 2 EL (30 g) Butter
 - 100 g dicke Sahne
- Für den frittierten Salbei:
 - 24 Salbeiblätter (6 Blätter pro Pizza)
 - 100 g natives Olivenöl extra
- Für die Ricotta-Crème:
 - 240 g Ricotta
 - ½ Teelöffel (3 g) schwarzer Pfeffer
 - Salz, nach Geschmack
- Für die Pizzas:
 - Mehl, zum Bestreuen
 - 240 g frischer Mozzarella

Zubereitung

Für das Butternut-Kürbis-Püree:

Schritt 1

Heize den Ofen vor, indem du auf deinem Pizzastein eine Temperatur von 220 °C anstrebst. Du kannst diese Temperatur schnell, genau und sicher mit einem Infrarotthermometer überprüfen.

Schritt 2

Schäle den Kürbis, schneide ihn in 2 ½ cm große Würfel und entferne die Kerne. Mit Olivenöl und Salz vermischen, dann auf eine doppelseitige Grillpfanne (oder eine andere Gusseisenpfanne) legen und braten, bis der Kürbis weich ist und anfängt, braun zu werden, etwa 35 Minuten. Aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Schritt 3

Die Butter und die Sahne in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren hinzufügen, bis die Butter geschmolzen ist, ca. 1 Minute. Vom Herd nehmen und die Mischung in den gebratenen Butternut-Kürbis einrühren.

Schritt 4

Gib den Kürbis in einen Mixer und püriere ihn, bis er glatt ist. Gieße das Püree vorsichtig in eine Schüssel und stelle es beiseite.

Für den frittierten Salbei:

Schritt 1

Den Salbei von den Stielen entfernen und beiseite stellen. 100 g Olivenöl in einem flachen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Wenn das Öl ca. 175 °C Grad erreicht, den Salbei (jeweils ein Blatt) in den Topf geben. Frittiere den Salbei, bis er knusprig ist, etwa 15 bis 30 Sekunden.

Tipp: Achte darauf, dass du genügend Öl in den Topf gibst, damit die Kräuter nicht den Boden berühren, und platziere jedes Blatt weit weg von dir, um Spritzer zu vermeiden.

Schritt 2

Nach dem Kochen die Blätter vorsichtig mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb herausnehmen. Die Blätter auf einem mit einem Papiertuch bedeckten Teller trocknen und abkühlen lassen.

Für die Ricotta-Crème:

Schritt 1

Den Ricotta abtropfen lassen. Gib ihn in eine Schüssel und füge schwarzen Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu.

Schritt 2

Mit einer Gabel leicht verquirlen, bis die Mischung gleichmäßig ist. Beiseite stellen oder in einen Spritzbeutel geben, um die Pizza nach dem Backen damit zu bestreichen.

Für die Pizzas:

Schritt 1

Erhöhe die Temperatur deines Ofens, indem du auf dem Pizzastein eine Temperatur von 450 °C anstrebst. Du kannst diese Temperatur schnell, genau und sicher mit einem Infrarotthermometer überprüfen.

Schritt 2

Lege eine Teigkugel auf deine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Drücke mit deinen Fingern die Luft von der Mitte zum Rand hin. Ziehe den Teig zu einem runden Boden von 30 cm aus und bewahre den Teig auf der Arbeitsplatte auf oder lege den ausgezogenen Teig auf einen leicht bemehlten Teigschieber.

Schritt 3

Verteile mit der Rückseite eines Löffels gleichmäßig etwa 6 Esslöffel (100 g) Kürbispüree auf dem Teig (Hinweis: Beim Verteilen des Pürees kann der Druck dazu führen, dass der Teig an der Oberfläche kleben bleibt. Um das zu vermeiden, ziehe vorsichtig an den Rändern des Teigs, um ihm etwas Elastizität zu verleihen). Füge $\frac{1}{4}$ des Mozzarellas hinzu.

Schritt 4

Schiebe deine Pizza in den Ofen. Backe deine Pizza 60–90 Sekunden lang und wende sie dabei etwa alle 20 Sekunden mit einem Teigschieber, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.

Schritt 5

Nimm die Pizza aus dem Ofen. Wenn du einen Spritzbeutel verwendest, spritze hübsche Ricottadekorationen auf jedes Stück und eine in die Mitte für insgesamt 7. Du kannst den Ricotta auch mit einem Löffel verteilen (ca. 60 g pro Pizza).

Schritt 6

Füge ein frittiertes Salbeiblatt auf jedes Stück hinzu (6 oder mehr Blätter, wenn du einen stärkeren Geschmack möchtest).

Schritt 7

Schneiden, servieren und genießen! Wiederhole diese Schritte für die anderen Pizzen.

Cook's Notes

Du kannst das Püree auch schon vor dem Backtag zubereiten, da es sich im Kühlschrank 3 Tage hält.

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer



TAGESANGEBOT

**NINJA® Blast Max
BC251EU** Tragbarer Mixer
570ml Volumen
wiederaufladbar

€ 89,99

Nur noch heute gültig
Danach: € 99,99



**NINJA® ES601EU Luxe
Café Premier** Siebträger
Kaffeemaschine inkl.
Zubehör

€ 548,99



OEL BERLIN Grüne Bio
Oliven gegrillt, entsteint
exklusiv bei QVC Inhalt
2x500g

€ 27,99

€ 27,99 / 1 kg



AROMA OLYMPIA
Balsamico Crem
Zitrone exklusiv
Inhalt 500ml

€ 22,99

€ 45,98 / l