

Pizza mit karamellisierter Ananas, Pepperoni und Jalapeño Chili

Die einen mögen's, die anderen... sind eher verhalten: Ananas auf der Pizza. Aber wenn man wässrige Ananas aus der Dose mit karamellisierter, frischer Ananas ersetzt, dann wird's köstlich – versprochen! Dazu noch dünne Scheiben Pepperoni und es lassen sich selbst die schärfsten Kritiker der Pizza Hawaii überzeugen!

Zubereitungszeit: 32 Min.

Portionen: 4 Pizzas à 30 cm

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Karamellierte Ananas
- 240 g frische Ananas, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 ½ EL (20 g) natives Olivenöl extra
- 1 TL (5 g) Salz
- Pizza
- 4 Teigkugeln à 250 g
- 200 g zerkleinerte Tomaten
- 240 g frischer Mozzarella
- 160 g Pepperoni, in dünne Scheiben geschnitten
- 120 g karamellierte Ananas
- 160 g Pepperoni
- 80 g eingelegte Jalapeños
- 60 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Schritt 1

Für die karamellierte Ananas deinen OONI Backofen auf 345 °C vorheizen. Schneide die Ananas dünn auf und verrühre sie mit Olivenöl und Salz in einer mittelgroßen Schüssel. Auf ein Backblech legen und rösten, bis die Ananas leicht dehydriert ist und anfängt, leicht schwarz zu werden, also etwa 10 Minuten lang (dabei das Backblech gelegentlich herausnehmen und die Ananas mit einem Spatel wenden).

Schritt 2

Schalte deinen OONI Ofen ein, wobei du eine Temperatur von 450 °C bis 500 °C auf dem Pizzastein anstrebst (verwende ein Infrarotthermometer, um die Temperatur des Steins schnell und genau zu überprüfen).

Schritt 3

Lege eine Teigkugel auf deine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Drücke ihn mit den Fingern von der Mitte zum Rand hin. Rolle den Teig zu einer runden Basis von 30 cm aus. Lass den Teig auf der Arbeitsfläche liegen oder lege ihn auf deinen leicht bemehlten Teigschieber.

Schritt 4

Belege sie mit einem Viertel deiner Tomatensoße und deinem frischen Mozzarella. Verteile gleichmäßig ein Viertel der Pepperoni, der karamellisierten Ananas und der marinierten Jalapeños und bestreue sie mit einem Viertel des Parmesans.

Schritt 5

Backe deine Pizza 60–90 Sekunden lang und achte darauf, sie zu drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten. Nimm sie aus dem Ofen, schneide sie in Scheiben und genieße sie. Wiederhole den Vorgang für die restlichen Pizzen.

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 OLYMP
Balsamico Crem
Zitrone exklusiv
Inhalt 500ml**

€ 22,99

€ 45,98 /1l

