

Pizza mit Merguez, eingelegten Zwiebeln und Feta in Aprikosenmarmelade

Süß, würzig und voller Aromen: Pizza mit Merguez-Wurst und cremig geschlagenem Fetakäse, der mit Aprikosenmarmelade verfeinert wurde. Das Ganze wird abgerundet von eingelegten roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und frischer Minze. Die Merguez ist die perfekte Alternative für alle, die nicht gerne Schwein essen, da sie aus Rind- oder Hammelfleisch (oder einer Mischung) besteht.

Zubereitungszeit: 66 Min.

Portionen: 1 Pizza à 35 cm

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Eingelegte Zwiebeln
 - 227 ml Wasser
 - 230 ml weißer Essig
 - 2 ½ TL (15 g) Salz
 - 2 TL (10 g) Zucker
 - 1 TL (6 g) ganze Kümmelsamen
 - 1 TL (6 g) ganze Koriandersamen
 - 1 TL (6 g) ganze schwarze Pfefferkörner
 - 1 ganzes Lorbeerblatt
 - 2 rote Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Fetakäse mit Aprikosenmarmelade
 - 114 g Fetakäse
 - 4 EL (57 g) Aprikosenkonfitüre
 - Salz, nach Geschmack
 - Salz, nach Geschmack
- Pizza
 - Kugel aus Pizzateig, 350 g
 - Mischung aus fein gemahlenem Grieß und Mehl zur Teig-Vorbereitung
 - 75 g frischer Mozzarella, in Würfel geschnitten
 - 100 g frische Merguez-Wurst, ohne Darm

- 2 EL (19 g) Pinienkerne, leicht geröstet
 - 2 EL (19 g) Pinienkerne, leicht geröstet
-

Zubereitung

Schritt 1

Um die eingelegten roten Zwiebeln zuzubereiten, gib das Wasser, den weißen Essig, Salz und Zucker in einen mittelgroßen Topf. Rühre um, bis sich alles aufgelöst hat.

Schritt 2

Gib die Kreuzkümmelsamen, die Koriandersamen, den schwarzen Pfeffer und das Lorbeerblatt in die Mitte eines kleinen Stücks Stoff und verknote es zu einem festen Bündel. In den Topf legen und gerade zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen.

Schritt 3

Die Marinadenflüssigkeit über die in Scheiben geschnittenen roten Zwiebeln gießen, so dass sie alle bedeckt sind. Abkühlen lassen, abdecken und vor der Verwendung mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tipp: Eingelegte rote Zwiebeln können bis zu einer Woche im Voraus zubereitet werden. Bewahre eingelegtes Gemüse immer im Kühlschrank auf.

Schritt 4

Um den geschlagenen Aprikosen-Feta herzustellen, den Feta und die Marmelade in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Glatt verrühren.

Schritt 5

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Tipp: Die Mischung kann bis zu 5 Tage im Voraus zubereitet werden.

Schritt 6

Heize deinen OONI Ofen auf eine Temperatur von 425 °C bis 450 °C vor. Verwende ein Infrarotthermometer, um die Temperatur des Pizzasteins schnell und genau zu überprüfen.

Schritt 7

Kurz bevor du eine Teigkugel auf deine leicht bemehlte Arbeitsfläche legst, Sorge dafür, dass dein Ofen auf die niedrigste Temperatur kommt. Drücke mit deinen Fingern die Luft von der Mitte zum Rand hin. Ziehe den Teig zu einem Boden mit einem Durchmesser von 35 cm aus,

achte darauf, dass du ihn nicht zu dünn ziehst, und lege den Teig auf deinen leicht bemehlten Pizzaschieber.

Schritt 8

Mit einer Kugel aus ½ Esslöffel geschlagenem Feta mit Aprikosen im Abstand von ca. 2,5 cm belegen, dabei Platz für den Rand lassen.

Schritt 9

Lege den gewürfelten frischen Mozzarella zwischen die Fetamischung und zerbrösele die Merguez-Wurst in kleine Stücke, während du die Pizza belegst. Mit den eingelegten roten Zwiebeln abschließen.

Schritt 10

Schiebe die Pizza auf den Pizzaschieber und schiebe sie in den Ofen. 3–5 Minuten backen, dabei die Pizza rotieren und die Unterseite alle 20 Sekunden überprüfen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten. Passe die Flamme ggf. an, um einen richtig knusprigen Boden und einen braunen Rand zu erhalten.

Schritt 11

Nimm die Pizza kurz vor Ende der Backzeit aus dem Ofen und bestreue sie mit gerösteten Pinienkernen. Schiebe sie zurück in den Ofen und backe sie ca. 1 Minute lang unter regelmäßigem Wenden.

Schritt 12

Nimm die Pizza aus dem Ofen und lass sie kurz auf einem Rost ruhen, d. h. etwa 1 Minute. Mit gehackter frischer Minze belegen, in Stücke schneiden und sofort servieren!

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 /1l

