

Pizza mit Paprika und italienisch gewürzter Wurst

Paprika ist eine wahre Vitamin-C-Bombe – und in Kombi mit italienisch gewürzter Wurst bildet sie das perfekte Topping für deine neue Lieblingspizza. Verfeinert mit leicht karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella und Pecorino Romano wirst du definitiv auf den Geschmack kommen. Und da wir die Wurst für die Pizza selbst zusammenstellen, kannst du dich bei den Gewürzen voll austoben.

Zubereitungszeit: 4 Std.

Portionen: 1 Calzone

Rezept herunterladen

Zutaten

- Wurst
 - 20 g gehackter Knoblauch
 - 30 g fein gehackte gelbe Zwiebel
 - 15 g getrockneter Oregano
 - 10 g rote Chiliflocken
 - 20 g Salz
 - 20 g Parmesan
 - 2 g schwarzer Pfeffer
 - 900 g Schweinehackfleisch
- Paprika & Zwiebeln
 - 2 rote Paprikaschoten
 - 1 mittelgroße gelbe Zwiebel
 - 20 g natives Olivenöl extra
 - 10 g Salz
 - 5 g getrockneter italienischer Oregano
- Pizza
 - vier Teigkugeln à 250 g
 - Mehl, zum Ausblühen
 - 320 g zerkleinerte Tomaten
 - 400 g frischer Mozzarella-Käse
 - 40 g Pecorino Romano, gerieben

- 1 Bund frisches Basilikum, für die Garnierung
-

Zubereitung

Schritt 1

Für die Wurst mische in einer großen Schüssel 20 g gehackten Knoblauch, 30 g fein gehackte gelbe Zwiebel, 15 g getrockneten Oregano, 10 Gramm rote Chiliflocken, 20 Gramm Salz, 20 Gramm Parmesan und 2 Gramm schwarzer Pfeffer mit 900 Gramm Schweinehackfleisch. Benutze deine Hände, um alle Zutaten zu mischen, bis sie gut eingearbeitet sind. In einer Pfanne eine kleine Probe anbraten, um die Würze zu testen und gegebenenfalls anzupassen. Tipp: Um das Einrühren zu erleichtern, kannst du alle fleischlosen Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einer Paste verarbeiten.

Schritt 2

Für Paprika und Zwiebeln heize deinen Ofen auf 340 °C vor und benutze ein Infrarotthermometer, um die Temperatur des Pizzasteins schnell und genau zu überprüfen.

Schritt 3

Schneide die Paprika und die Zwiebeln in 1,5 cm große Scheiben. Mit Olivenöl, Salz und 5 g getrocknetem italienischem Oregano mischen, auf ein Backblech legen und in den Ofen schieben.

Schritt 4

Das Backblech aus dem Ofen nehmen (mit deinen OONI Ofenhandschuhen) und mit einem Pfannenwender umrühren, bis die Paprika weich und leicht gebräunt ist (ca. 8 Minuten). Tipp: Wenn du deine Paprika und Zwiebeln auf deinem Standardherd zubereiten möchtest, erhitze einfach das Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne auf hoher Stufe.

Schritt 5

Wenn die Paprika und die Zwiebeln gar sind, erhöhe die Hitze deines Ofens auf 450°C bis 500°C und benutze dein Thermometer, um die Temperatur zu überprüfen.

Schritt 6

Lege eine Teigkugel auf deine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Drücke mit deinen Fingern die Luft von der Mitte nach außen. Rolle den Teig zu einem runden, 30 cm großen Boden aus und behalte den Teig auf der Arbeitsfläche oder lege ihn auf deinen leicht bemehlten Teigschieber.

Schritt 7

Mit 80 g gehackten Tomaten belegen.

Schritt 8

Füge 100 g Mozzarella hinzu.

Schritt 9

Füge dann (80 g Wurst in teelöffelgroßen Stücken und $\frac{1}{4}$ der Paprika und Zwiebeln hinzu. Tipp: Wenn du die Wurst roh verwendest, solltest du darauf achten, dass die Stücke klein genug sind, damit sie im Ofen vollständig garen können.

Schritt 10

Darüber 10 g Pecorino Romano streuen.

Schritt 11

Schiebe deine Pizza in den Ofen. Backe deine Pizza 60 bis 90 Sekunden lang und drehe sie alle 20 Sekunden, damit sie gleichmäßig gebacken wird.

Schritt 12

Aus dem Ofen nehmen und mit frischem Basilikum garnieren. Anschneiden, servieren und genießen!

Schritt 13

Wiederhole diesen Vorgang mit den anderen drei 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

