

Liebe Köch*innen,

meine Gebete wurden erhört: Der Baumannshof hat jetzt auch Pinsa!

Wer es nicht kennt: Pinsa ist so ähnlich wie Pizza. Die etwas teigigeren Fladen sind bereits fluffig knusprig vorgebacken. Sie müssen lediglich noch belegt und für etwa 8 Minuten im Ofen finalisiert werden. Dabei sind, ähnlich wie bei Pizza, der Kreativität kaum Grenzen gesetzt! Ob mit Schmand, Speck und Zwiebeln, Tomate und Mozzarella oder Aubergine, Kapern, Pilze, oder oder oder...

Viel Spaß beim Nachkochen,
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

(für 4 Pinsen, also 2 je Sorte)

- 2 Packungen La Rusticana - Pinsa Teig

Tomate Mozzarella

- 1 Dose Pizza und Pasta Tomaten
- 1 Mozzarella (300 g)
- 1 große Tomate (Ochsenherz)
- etwas Oregano getrocknet
- Olivenöl, Salz

Zwiebel Speck

- ½ Glas Creme Fraiche (125 g)
- ½ Becher Schmand (100 g)
- ½ Bund Frühlingslauch
- 80 g Schinkenwürfel
- Salz, Muskat, Pizza und Pasta Gewürz

Zubereitung

Zuerst alle Zutaten für den Belag vorbereiten: Zwiebel schälen und schneiden. Mozzarella und Tomate in Scheiben oder Stücke schneiden. Für die Tomatensauce einfach die Dose aufmachen. Für die helle Sauce Schmand und Creme Fraiche mit Salz, Muskat und Pizza und Pasta Gewürz vermengen.

Zwei Pinsen mit Tomatensauce bestreichen und Tomate und Mozzarella, sowie etwas Salz, Olivenöl und Oregano darüber geben. Die beiden anderen Pinsen mit heller Sauce bestreichen und darauf Zwiebel und Speck verteilen. Im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) etwa 8 Minuten backen. Auf die Zwiebel-Speck-Pinsa den geschnittenen Frühlingslauch verteilen.

Bonus-Idee:

Kapern, Champignons, Aubergine und Reibekäse als Belag. Damit die Aubergine schmeckt, halbieren und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Gyrosgewürz, Salz und Öl in einer Schüssel gründlich marinieren und 12 Minuten bei 180 Grad flach im Ofen ausgebreitet vorgaren. Dann erst auf die Pinsa!