THYMIANPIZZ MIT RUCOLA KNOBLAUCH KRäUTER DRESSING

Pizza mal anders: Diese Variante beweist, dass der italienische Klassiker auch mit Trauben und Walnüssen sehr lecker schmeckt.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
40 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**ALLESESSER**

ZUTATEN

Für 2 Personen

- 400g Mehl
- 25g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 6 EL Olivenöl
- 3 große rote Zwiebeln
- 150g blaue Weintrauben
- 75g Walnusskerne
- 400g Creme Fraiche
- 2 Stängel Thymian
- 10 Sardellen
- 1 Knoblauch Kräuter Dressing

ZUBEREITUNG

Und so gehts: Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und mit ganz wenig Zucker durch Rühren mit einer Gabel auflösen. Das Wasser leicht erwärmen und in einer Schüssel mit Salz, einer Prise Zucker, der Hefe und dem Öl gut verrühren. Dann die Flüssigkeit über das Mehl gießen und gut verkneten. Zuerst mit dem Knethaken eines Mixers und danach mit der Hand, denn so wird der Teig glatt. Sollte der Teig kleben, einfach mehr Mehl beimengen.

1

Den fertigen Teig zudecken und für ca. 30-40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen – dadurch verdoppelt er sein Volumen.

2

Den Teig von der Mitte ausrollen und gleichmäßig und Stück für Stück ausweiten.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI:

3

Thymian in den Teig geben

4

Creme Fraiche auf den Teig streichen

5

Blaue Trauben schneiden und auf die Pizza geben

6

Rote Zwiebel hinzufügen

7

Sardellen und Walnüsse auf der Pizza verteilen

8

Salat vorbereiten und Pizza bei 180°-200° für 15-20 Minuten ins Rohr geben

9

Knoblauch Kräuter Dressing über den Salat träufeln

10

Fertiges Gericht liebevoll anrichten und genießen

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: