

PIZZA RACLETTE



Das typische Essen zu Silvester! Fast jeder hat es schon mal gegessen: Raclette. Bei diesem Essen werden zahlreiche Zutaten wie Gemüse, Fleisch, Käse oder auch Fisch und Obst kleingeschnitten und nach Belieben in kleinen Pfännchen bunt zusammengemischt gegart. So kann sich jede Person ihr eigenes Essen zubereiten und ihre Kreativität ausleben. Doch wie wäre es mal mit Pizza Raclette? Dazu wird ein klassischer Pizza Teig zubereitet und in kleine Portionen geteilt. Zubereitet wird noch eine leckere, aromatische Tomatensoße. Belegen kann dann jeder seine Pizza individuell nach eigenem Geschmack: z.B. mit BBQ Hähnchen, Salami, Zwiebeln, Oliven, Mais, Spargel, Mozzarella oder auch Raclette Käse uvm. Da ist für jeden etwas dabei! Das perfekte Essen für ein gemütliches Beisammensein.



Zubereitungszeit
45 Minuten

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu- dabei das Öl zum Schluss - und knete daraus in 8-10 Minuten einen weichen Hefeteig. Forme ihn in den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 30-60 Minuten aufgehen.

TOMATENSOSSE

Erhitze das Olivenöl in einem Topf. Schneide die Zwiebeln und Knoblauchzehen in feine Würfel und brate sie etwa 4-5 Minuten glasig an. Füge das Tomatenmark hinzu und brate es ebenfalls kurz mit an. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie ein.

Lasse die Soße für 10-15 Minuten bei niedriger Stufe kochen.

BBQ CHICKEN

Schneide das Hähnchenfleisch in kleine, mundgerechte Stücke und brate sie in dem Butterschmalz in einer Eisenpfanne portionsweise bei mittelhoher Hitze für 3-4 Minuten komplett durch.

Rühre das Fleisch in die Barbeque Soße ein.



Das Rezept zu meiner selbstgemachten BBQ Soße findest du bereits auf meinem Blog.

BELAG

Bereite den Belag vor: Gieße je nach Bedarf das Gemüse/Obst ab, entferne die Schale oder das Kerngehäuse. Schneide es in kleine Stücke.

Reibe den Käse fein oder schneide ihn in Scheiben.

PIZZEN AUSBACKEN

Heize den Raclettegrill vor. Teile den Hefeteig in kleine Stücke ein und drücke jeweils

PIZZATEIG:

- 900 g** Mehl
- ¼** Hefe (Würfel)
- 1 TL** Zucker
- 500 g** Wasser
- 2 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 90 g** Olivenöl

TOMATENSOSSE:

- 40 g** Olivenöl
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 40 g** Tomatenmark
- 800 g** Tomaten (Dose)
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Paprika (getrocknet)
- ½ TL** Zucker
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

BBQ CHICKEN:

- 2 EL** Butterschmalz
- 500 g** Hähnchenbrust
- 200 g** Barbeque Soße

BELAG :

PIZZA RACLETTE



eine Portion in das Pfännchen. Belege es nach Belieben mit dem Belag.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 200 g** Salami
- 200 g** Sucuk
- 100 g** Thunfisch
- 30 g** Oliven (schwarz oder grün)
- 2** Paprika
- 125 g** Mais
- 125 g** Spargel (aus dem Glas)
- 300 g** Kashkaval Käse
- 100 g** Schafskäse
- 5** Mozzarella
- 3** rote Zwiebeln
- 125 g** Champignons (frisch oder aus dem Glas)
- 50 g** Peperoni
- 50 g** kleine Tomaten
- 150 g** Ananas (aus der Dose)
- 100 g** Putenschinken