AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Sommer	Italien

SPECK-PIZZA VOM GRILL



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele Küchen werden im Sommer in den Garten oder auf die Terrasse verlegt. Meistens wird auf dem Grill Fleisch gebraten. Pizza gelingt darauf ebenso gut!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Pizzateig	150 g	Mozzarella
2 EL	Olivenöl	50 g	Speck
100 g	Tomaten	0.5 Bd	Oregano
			weitere Zutaten nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Grill mit einem Bratnetz oder einem Pizzastein belegen. Grill mit geschlossenem Deckel aufheizen.
2. Flaches, grosses Arbeitsbrett mit Mehl bestäuben. Pizzateig auf Arbeitsfläche dünn auswallen. Einen feinen Faden Olivenöl auf den Teig geben. Tomaten, Mozzarella und Speck würfeln und auf Teig legen, ebenso Oregano und ev. weitere Zutaten. Rand etwas frei halten.
3. Pizza mit gemehlter Schaufel von der Arbeitsfläche auf den Grill geben. Pizza auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel backen.

TIPP: Der Grill entwickelt eine hohe Temperatur. Die Pizza ist deshalb schnell knusprig.