



## Gedrehte Pizza

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	10 Minuten Grillzeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

2	Runde Pizzaböden (frisch)	150 ml	Pizzasauce
150 g	Mozzarella (zerkleinert)	20	Scheiben scharfe Salami
1 TL	Kräuter der Provence		Rucola (zum Garnieren)
4	Basilikumzweige	200 g	Crème fraîche
	Salz		Pfeffer

### Zubereitung:

#### **In der Küche:**

Ein großes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Einen Pizzaboden auf das Backpapier legen und die Pizzasauce darauf verteilen. Zwei Drittel des zerkleinerten Mozzarellas, die Salamischeiben und dann die Kräuter darauf verteilen. Den zweiten Pizzaboden auf die Pizza legen. Eine kleine Schüssel kopfüber in die Mitte der mit dem Pizzaboden bedeckten Pizza stellen. Die Pizza außerhalb der Schüssel in 12 gleiche große Stücke schneiden. Dabei von der Schüssel nach außen schneiden und die Mitte intakt lassen. Ein Stück umfassen und vorsichtig mit den Fingerspitzen um 360 Grad drehen. Die restlichen Stücke genauso eindrehen. Die Schale in der Mitte entfernen und den restlichen Mozzarella darüber streuen. Das Basilikum fein hacken und mit dem Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen

#### **Am Grill:**

Den Grill für indirekte Hitze mit ca. 180°C vorbereiten. Den Pizzastein etwa 10 Minuten vorheizen. Mithilfe des Pizzahebers den Pizzastein mit dem Backpapier auf den Pizzastein legen. Den Deckel schließen und etwa 5 Minuten backen. Das Backpapier anschließend entfernen und weitere 5 Minuten backen, bis Oberfläche und Boden knusprig sind. Ein Wenig Rucola darüber streuen und mit der Basilikum-Crème-fraîche servieren.