

Pizza Rezepte

Entenwurstpizza

Anzahl: 1 Pizzablech

Gattung: Gemüse, Fleisch, Ente, Käse

2	Entenkeulen	100 g	Getrocknete Tomaten in Öl
1	Zwiebel	1 Essl.	Wasser (evtl. mehr)
1 Teel.	Fenchelsaat	1/2	Pizzateig nach Rezept (s.o.)
	Salz, Pfeffer	75 g	Geriebenen Provolone oder - Pizzakäse
8	Blätter Salbei		
1	Getrocknete Chilischote	150 g	Junger Ziegenkäse

Zubereitung: Die Entenkeulen entbeinen und in Stücke schneiden. Durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) geben. Eine Zwiebel hinterher drehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fenchelsaat darin anrösten.

Entenfleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei fein hacken und unterrühren. Die Chilischote zerbröseln und dazugeben. Die getrockneten Tomaten mit 1-2 EL des Öls und 1-2 EL Wasser fein pürieren.

Pizzateig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf das Blech geben. Mit dem Tomatenpüree bestreichen und den geriebenen Provolone darüber geben. Das Hack und den Ziegenkäse auf der Pizza verteilen.

Wie oben beschrieben backen, ca. 12-15 Minuten.