

# Pizza Rezepte

## Gorgonzola Pizza Mit Tomaten Aprikosen Kompott

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aprikose, Backen, Europa, Gemüse, Hauptspeise, Italien

---

		<b>Teig:</b>	
50 g	frische Hefe		Salz
150 g	Mehl	60 g	getr. Tomaten
	Zucker		Olivenöl für die Form
2	Essl. Olivenöl		Mehl zum Bearbeiten
		<b>Belag:</b>	
5	Stiele Thymian	1	Eigelb
1	Zweig Rosmarin		Salz, Pfeffer
200 g	Crème fraîche	70 g	Gorgonzola
		<b>Tomaten-Aprikosen-Kompott:</b>	
70 g	Schalotten	30 g	getr. Tomaten
	Salz, Pfeffer	60 g	getr. Aprikosen
1	Knoblauchzehe	150 g	Tomaten
1	rote Chilischote	3	Essl. Olivenöl mit Zitrone
1	grüne Chilischote	250 ml	Tomatensaft
		<b>zur Dekoration:</b>	
2	Stiele Kerbel		

---

1. Für den Teig die Hefe mit 2 Prisen Zucker in 150 ml lauwarmer Milch auflösen. Mehl und Roggenmehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. Aufgelöste Hefe, Olivenöl und Salz dazu. Mit dem Knetaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Die Tomaten abtropfen und in feine Würfel schneiden.
  2. Für den Belag Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken. Mit Creme fraiche, Eigelb, Salz und Pfeffer verrühren. Gorgonzola in große Stücke schneiden.
  3. Für das Kompott Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Chili längs halbieren, entkernen, in feine Würfel, getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen in 1/2 cm große Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen, vierteln. Die Viertel noch mal längs halbieren.
  4. Unter den aufgegangenen Teig die gewürfelten Tomaten kneten. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen. und auf ca. 30 cm ausrollen. In eine mit Öl ausgepinselte Tarteform legen, den Rand gut andrücken. Den Belag gleichmäßig darauf verteilen und mit den Gorgonzola-Würfeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 20-25 min. goldbraun backen.
  5. Für das Kompott Olivenöl erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin andünsten. Mit Tomatensaft auffüllen, kurz aufkochen. Getrocknete Tomaten und Aprikosen dazu und bei milder Hitze ca. 3-4 min. kochen. Tomaten zugeben und das Kompott mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.
  6. Pizza abkühlen lassen, in Tortenstücke schneiden und mit dem Kompott anrichten. Mit Kerbelblättern dekorieren.
- Zubereitungszeit: 1 Std.