

MINI KABANOS-GRILLPIZZEN

MIT SALSA VERDE UND BÜFFELMOZZARELLA

FÜR 4 PERSONEN

90 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten für die Salsa Verde:

2 Knoblauchzehen, geschält
3 EL Kapern in Salzlake, abgetropft
8 mittelgroße Cornichons
1 Hand voll Basilikumblätter, gewaschen
1 Hand voll Petersilienblätter, gewaschen
40g Pinienkerne
1 EL Senf
2 EL weißer Balsamico-Essig
90 ml Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zutaten für den Teig:

300 g Dinkelmehl
1 TL Meersalz
150 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel Hefe
1 TL Ahornsirup
2 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

12 getrocknete Tomaten in Öl
300 g Kabanos Klassik
1 Kugel Büffelmozzarella
Chiliflocken aus der Mühle
Frische Basilikumblätter, gewaschen



Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Lauwarmes Wasser, Ahornsirup und zerbröselte Hefe hineingeben und in der Mulde verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Nach und nach Mehl und Olivenöl einarbeiten bis ein elastischer Teig entsteht. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben und mit einem leicht feuchten Tuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit die Salsa Verde zubereiten: Dafür alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer dicken, noch leicht stückigen Paste pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Grill (Holzkohlegrill oder Elektrogrill) anfeuern bzw. vorheizen.
4. Die Kabanos längs halbieren und in Scheiben schneiden, so dass Halbkreise entstehen. Die getrockneten Tomaten fein zerstückeln, die Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden.
5. Den Teig in 12 Portionen à ca. 40g teilen und zu runden Fladen formen. Jeweils 2 - 3 Teiglinge auf den Grillrost legen und zwei Minuten grillen, bis sich auf der Unterseite Grillstreifen bilden. Die Teiglinge wenden, mit einem Esslöffel Salsa Verde bestreichen und mit den restlichen Zutaten belegen. Weitere zwei Minuten grillen. Mit Chiliflocken aus der Mühle würzen, mit frischem Basilikum garnieren und noch heiß genießen!

