



THE BARBECUE COMPANY

Pizza vom Grill

500 Gramm Pizzateig (fertig oder selbstgemacht)

1 Dose Tomaten

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Italienische Kräuter

Honig

Geriebener Mozzarella

Frisches Basilikum

Pfeffer

Salz

Mit dem Pizzastein können sie eine Pizza backen, die es in sich hat. Sie müssen den Pizzateig nicht mal selber machen. Eine fertige Mischung tut es genauso gut. Heizen sie den Grill und den Pizzastein bei geschlossenem Deckel auf 300 Grad etwa 10-15 Minuten lang vor. Dann nehmen sie geschälte Tomaten, Knoblauch, eine klassisch italienische Gewürzmischung, etwas Honig, Pfeffer, Salz und Olivenöl. Diese Zutaten pürieren sie in einem tiefen Gefäß. Rollen sie den Pizzateig mit einem Nudelholz aus, bevor sie ihn kreisförmig ausziehen. Die Tomatensauce wird von der Mitte aus gleichmässig auf dem Teig verteilt. Die Pizza danach mit nicht zuviel Mozzarella bestreuen und bei maximaler Hitze auf dem Pizzastein etwa 5 Minuten backen, bis der Käse goldgelb zerlaufen ist. Nun noch mit Basilikum garnieren und geniessen.

Ein kleiner Tip;

Für ofenfertige Tiefkühlpizzen nehmen sie einfach das Pizzablech, wenn es mal schnell gehen muss.