Pomìto

Pizza vom Grill mit Tomatensauce und Grillgemüse



Vorbereitungszeit: 270 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Pizza

- Dinkelmehl: 250g
- Hefe: 1/2 Würfel
- Lauwarmes Wasser: 120ml
- Olivenöl: 1 EL
- Salz: n. B.
- Zucker: Eine Prise

Sauce

- Gemüsebrühe: 10ml
- Olivenöl: 1 EL
- Pomìto Tomatenmark: 1 EL
- Zwiebel: 1

Zum Garnieren

- (Veganer) Schmelzkäse: 40g
- Petersilie: 2 EL
- Rapsöl: 1 EL
- Salz, Pfeffer: n. B.
- gelbe Zucchini: 1/2
- grüne Zucchini: 1/2
- rote Paprika: 1

Vorbereitung

1. Den Hefewürfel in lauwarmes Wasser bröseln, Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen. In einer Schüssel Mehl mit Salz vermischen. Das Hefewasser langsam zu dem Mehl geben und miteinander verkneten. Olivenöl zum Schluss hinzugeben und für 8-10 Minuten lang kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Für mindestens 1 Stunde abgedeckt an einen warmen Ort gehen lassen. Anschließend erneut kräftig durchkneten und für weitere 2-3 Stunden gehen lassen.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Pomìto Tomatenmark einrühren, mit Pomìto Tomaten feine Stückchen mit Kräuter und Gemüsebrühe ablöschen. Für 8-10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Zucchinis und Paprika waschen und in Würfel und Streifen schneiden. Das Gemüse mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grill anzünden und das Gemüse für 2-3 Minuten grillen.
4. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche Flachdrücken und mit den Fingern vorsichtig auseinanderziehen. Die Pizza auf einem Pizzastein legen, mit der Tomatensauce bestreichen, Zucchini, Paprika und veganem Schmelzkäse darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für 5-6 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel grillen. Mit frischer Petersilie genießen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 gr

