

Käsepizza



Zubereitung

Für 2–3 Personen

Zutaten

1 Stück Zwiebel, mittel
4 Stück Knoblauchzehen
Olivenöl, und Butter
1 Stück Kuchenteig, (400 g)
50 g Gruyère, gerieben
2 Stück Tomaten
1 Kugel Mozzarella
4 Scheiben Raclettekäse, (150 g)
80 g Gorgonzola
150 g Schinkentranchen
Basilikumblätter, einige
Gewürzmischung, mexikanisch pikant und
Pizzagewürz
Raclettegewürz
Pfeffer, aus der Mühle

1. Ein Blech von 30 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Ofen auf 240 (oder Maximalstufe) Grad vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter-Olivenöl- Mischung hellgelb dünsten. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Teig ausrollen und das Blech damit belegen. Mit einer Gabel einstechen. Gruyère und Zwiebel-Knoblauch-Mischung über den Teigboden verteilen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden, Raclettescheiben vierteln, Gorgonzola zerpfeifen, Schinken und Basilikum fein schneiden. Pizza damit belegen und mit Gewürzmischungen und Pfeffer würzen.
4. Die Pizza in den 240 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille einschieben und etwa 30 Minuten backen.