

PULLED CALF PIZZAZUNGE MIT GEWÜRZGURKE

PULLED CALF PIZZAZUNGE MIT GEWÜRZGURKE

Als ich den Dinkelteig für meine letzte Pizza angesetzt habe ist dieser scheinbar besonders aktiv aufgegangen. Ich habe ein Blech für die [Pizza mit Rucola und Parmaschinken](#) bezogen und eins eingefroren. Trotzdem hatte ich diesmal noch ein recht großes Stück Teig übrig das so eigentlich nicht eingeplant war, aber definitiv viel zu schade zum wegwerfen. Also habe ich den Teig dünn ausgerollt, in Backpapier eingeschlagen und in den Kühlschrank gelegt. Als ich mich dann am nächsten Tag gefragt habe was ich damit zaubern will habe ich mich für eine süß-scharfe Chilisauce, die letzten Gewürzgurken im Glas, eine halbe Packung Mini-Mozzarella und eine Portion vom eingefrorenen Pulled Calf entschieden. Dazu einen kleinen Salat und schon haben wir ein schönes Restessen. Und das passt ganz wunderbar zur aktuellen [Blogparade von Küchenatlas](#) - die suchen nämlich unsere Resterezepte!



Zutaten für 2 Personen:

ca. 1/2 Portion Pizzateig (100g Dinkelmehl, 20g Dinkelvollkorn, 4g Salz, 10g frische Hefe, 70g Wasser)

4 EL süß-scharfe Chilisauce

8 Gewürzgurken

1 Hand voll Pulled Pork / Pulled Calf

9 Mini-Mozzarella

Pfeffer & Salz

Für den Salat:

200g Salatmix (Rucola, rote Bete, usw.)

1 EL Balsamico Essig

3 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermengen, 30 Minuten gehen lassen und ausrollen.

Den Teig mit der Chilisauce bestreichen und das Pulled Calf darauf verteilen. Die Gurke in Scheiben aufschneiden, die Mini-Mozzarella Bällchen klein zupfen und in gleichmäßigen Abständen auf der Pizzazunge platzieren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Pizza bei 200°C für 15-20 Minuten in den Backofen schieben und ab und an den Bräunungsgrad prüfen.

Den Salat schnell und unkompliziert mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz anmachen und zusammen mit der Pizzazunge servieren.

Greift zu!



Mit dabei beim Event:

BLOGPARADE

KREATIVE RESTEKÜCHE



© alphaspirit-Fotolia.com