

THUNFISCH PIZZA MIT WEIßER SAUCE

THUNFISCH PIZZA MIT WEIßER SAUCE

Die klassische [Pizza Tonno](#) ist ja schon seit geraumer Zeit hier auf dem Blog zu finden, diesmal hatte ich aber Lust auf etwas Neues! Eine leckere Thunfischpizza mit Oliven, frischen Basilikum und weißer Sauce. So ist diese Variante entstanden und ich kann nur sagen: die schmeckt wirklich lecker... Bei Pizza kann man ohnehin so wunderbar experimentieren - umso schöner, dass die liebe Sandra vom [From Snuggs Kitchen Blog](#) dazu gerade ein passendes Event laufen hat. Bei mir gilt: ob [Dinkelteig](#) oder normaler [Pizzateig](#), klassischer Belag oder etwas Ausgefallenes - erlaubt ist was schmeckt. Ab und an experimentiere ich ja ganz gerne mal mit etwas Vollkorn im Teig, aber diese zwei sind meine absoluten Favoriten. Bei der Tomatensauce gibt es aber mittlerweile nur noch **DIE EINE** für mich. Im Ofen gebackene Tomaten sind so unglaublich intensiv, das ist unschlagbar. Natürlich gibt es auch leckere Rezeptideen mit Pesto oder, wie hier, Schmand als Sauce. Ich habe für mich die Vorliebe entwickelt die Pizza auf runden [Pizzablechen](#) zu backen - abgesehen davon, dass sie dabei perfekt rund wird ist der Boden auch wunderbar knusprig. Auch auf dem normalen Backblech wird eher das Blech mit Mehl bestäubt als das ich Backpapier verwende. Im nächsten Jahr bekomme ich für den Garten einen Steinbackofen - da freue ich mich schon riesig drauf. Eine letzte Glaubensfrage stellt Sandra noch: kommt der Käse über oder unter den Belag? Bei mir fast immer beides. Die Hälfte oder der Großteil kommt direkt auf die Sauce, dann kommt der Belag und am Ende noch etwas Käse on top. So und nicht anders muss das bei mir! Aber auch hier gilt natürlich: belegt eure Pizza so wie sie euch schmeckt!



Zutaten für 1 große Thunfisch Pizza:

210g Mehl

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

150g Wasser

Für den Belag:

150g Schmand

Pfeffer & Salz

1 Dose Thunfisch, ohne Öl

1 kleine Zwiebel

1 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein

1 kleines Bund Basilikum

200g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein Pizzablech ziehen oder auf das Backblech legen.

Den Schmand zu einer glatten Creme verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Gleichmäßig auf der Pizza ausstreichen und dabei rundum einen kleinen Rand lassen. Die Hälfte vom Käse darüber streuseln. Den Thunfisch klein pflücken und auf der Pizza platzieren. Die Oliven gleichmäßig dazwischen verteilen. Die Zwiebel in dünne Ringe aufschneiden und darüber geben. Abschließend den Rest vom Käse auf der Pizza verteilen.



Die Pizza für 25-30 Minuten bei 180°C, hier im Pizzamodus, in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und das klein geschnittene Basilikum darauf verteilen. Die Thunfisch Pizza vom Blech nehmen, in Stücken schneiden und verteilen.

Greift zu!



Mit dabei beim Event:

PIZZA

UND MEHR - DAS EVENT

