

SCHINKEN-AVOCADO PIZZA MIT PINIENKERNEN

SCHINKEN-AVOCADO PIZZA MIT PINIENKERNEN

Das ist das Schöne am Pizza „selber machen“, mit einer einfachen Basis ist man unglaublich flexibel immer wieder ein neues Experiment zu starten. In diesem Fall ging mein Experiment in Richtung Avocado. Da meine bessere Hälfte kein großer Fan von vegetarischen Speisen ist kam dazu noch Schinken und zu dieser Kombination passen natürlich Pinienkerne. Durch die unterschiedlichen Garzeiten der einzelnen Zutaten muss man zwischendurch nochmal an den Ofen, aber ich denke das ist vom Aufwand her zu verkraften. Mir hat es jedenfalls super geschmeckt und ich könnte mir die Pizza auch ohne weiteres vegetarisch vorstellen!



Zutaten:

Für den Teig:

1/2 Hefewürfel (21 g)

210g Weizenmehl

40g Hartweizengries

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

Für die Sauce:

200g Pizzatomaten

1 EL getrocknete Kräuter der Provence

Pfeffer & Salz

1 Knoblauchzehe

1 TL Paprikapulver

Für den Belag:

100g Parmaschinken

150-200g geriebener Gouda

1-2 Tomaten

1 Hand voll Pinienkerne

1 Avocado

Zubereitung:

Für den Teig ist es wie immer das Gleiche – ich bereite den [hier](#) beschriebenen Pizzateig vor indem ich alle Zutaten verknete und den Teig dann 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lasse. Wenn er aufgegangen ist wird er ausgerollt und einigermaßen rund gezogen. So kommt er dann direkt auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech oder wird auf ein [Pizzabackblech](#) gezogen.

Jetzt geht es mit der Pizzagestaltung los. Ich verrühre in einem kleinen Schüsselchen die Pizzatomaten mit den getrockneten Kräuter, der gepressten Knoblauchzehe und dem Paprikapulver und würze alles noch etwas mit Pfeffer und Salz. Diese Basissauce verteile ich dann gleichmäßig auf der Pizza.

Jetzt muss ich fleißig sein, jetzt wird der Gouda gerieben. Dann verteile ich den Käse (1 Hand voll stelle ich für später beiseite) auf der Tomatensauce und schiebe die Pizza für 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Nach 10 Minuten lege ich dann die in dünne Scheiben geschnittene Tomate darauf. Nochmal mit etwas Pfeffer und Salz würzen und für weiter 5 Minuten in den Ofen schieben.

Die Avocado vierteln, den Stein und die Schale entfernen und die Avocado dünn aufschneiden. Die

Avocado und die Pinienkerne auf die Pizza geben und zurück in den Ofen schieben bis die Pinienkerne etwas Farbe bekommen.



Nach weiteren 8-10 Minuten kommt der restliche Käse auf die Pizza.



3 Minuten fertig backen, der Käse soll jetzt nur noch verlaufen. Die Pizza aus dem Ofen holen und den klein gezupften Schinken überall auf der Pizza platzieren.



Jetzt kann die Pizza in Stücken geschnitten und angerichtet werden.

Super lecker - lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de