Weißwurstpizza

Mein 1 Versuch in dieser Rubrik, … steht ganz im Zeichen des Oktoberfests. Dabei breche ich eine kulinarische Konvention: Ich bringe die Weißwurst auf den Grill! Um das noch zu toppen, kombiniere ich die bayerische mit einer italienischen Spezialität.

Zutaten:
4 St. Weißwurst gegart
6 St. TK Brezelrohlinge nicht gebacken
8 Scheiben Bacon
2 EL Zwiebeln geröstet
200 gr. Creme fraiche
3 EL. Süßer bay. Senf 100 gr. Obazda
3 St. Radieschen
1 St. Zwiebellauch

Zubereitung:
Brezelteiglinge auftauen lassen
Bacon auslassen und nach dem kühlen in kleine Stücke zerkleinern mit den Röstzwiebeln in den Brezenteig einarbeiten, und zu einer ca. 1cm dicken Pizza ausrollen. Creme fraiche mit dem Senf zu einer Soße verrühren und die Pizza damit bestreichen. Die Weißwurst vom Darm befreien, und in dünne Scheiben schneiden, gleichmäßig die Pizza damit belegen. Kleine Flocken vom Obazda obenauf verteilen. Bei 175°C und ca. 15Min. backen
Radischen in mittlere Stifte schneiden und mit dem Zwiebellauchringe und etwas Olivenöl zu einem Salat mischen. Diesen Salat nach dem Backen, der Pizza, obenauf verteilen.

Anmerkung:
Statt Rettich, was mein erster Gedanke war, werde ich diesen durch rote Radieschen ersetzen. Das Rot und das Grün des Zwiebellauch sollten Optisch an Tomate und Basilikum, der Obaza an Mozzarella erinnern. Und wie eine BBQ-Pizza soll das ganze auf dem Grill gebacken werden.
So mein Plan.

Historie:
6.11.15 meine Idee auf geschrieben

CrossOver

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/weisswurstpizza:start?rev=1446837994

Last update: **25.03.2022 18:16**