


Rezept von Fabienne, Patrick und Joshua Pizza vom Grill

 [swrfernsehen.de/rezept-von-fabienne-patrick-und-joshua-pizza-vom-grill/-/id=2798/did=17282544/nid=2798/uocunx/index.html](https://www.swrfernsehen.de/rezept-von-fabienne-patrick-und-joshua-pizza-vom-grill/-/id=2798/did=17282544/nid=2798/uocunx/index.html)

Mein Garten, Dein Garten - Folge 2

Koch/Köchin:

Fabienne, Patrick und Joshua aus Stuttgart

Einkaufsliste:

40 g Hefe

25 ml Olivenöl

20 g Salz

1 Prise Zucker

500 ml lauwarmes Wasser

925 g Mehl

Belag nach Belieben, z.B.: Mozzarella, Schinken, Salami, (Elefanten-)Chili, Pilze, Paprika etc.

Zutaten für die Tomatensoße (ca. 1,25 Liter):

5 Schalotten

4 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

3 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein

1400 ml passierte Tomaten

1 TL getrockneter Oregano

2 Lorbeerblätter

½ TL Zucker

½ TL Curry

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Hefe, Olivenöl, Salz und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, erneut kneten und abgedeckt im Kühlschrank zwei Tage lang ruhen lassen.

Nun kann die Pizza nach Belieben belegt werden, natürlich sollten die Tomatensoße (Rezept siehe unten) und der Käse zum Überbacken nicht fehlen.

Die fertig belegte Pizza als Calzone (= zusammengeklappt) im Kugelgrill bei 220°C auf einem Pizzastein für ca. 5 – 10 ausbacken, dazwischen 1x wenden.

Zubereitung Tomatensoße:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, darin Schalotten und Knoblauch hellgelb andünsten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren kurz anrösten, bis es gut duftet. Mit Rotwein ablöschen. Den Herd auf die höchste Stufe stellen und alles zur Hälfte einkochen.

Die passierten Tomaten zufügen und die Gewürze (Oregano, Lorbeerblätter, Zucker und Curry) einrühren. Die Sauce auf kleiner Hitze halb zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.