

Rezept

Pizza mit Chorizo und spanischem Schafskäse

Ein Rezept von Pizza mit Chorizo und spanischem Schafskäse, am 28.04.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	1 orange Paprikaschote
100 g Chorizo	1 Zweig Rosmarin
120 g Manchego	1 Glas Tomatensugo oder -salsa
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1105 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Chorizo in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln und die Nadeln abstreifen. Den Manchego grob raspeln.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Paprika, Chorizo, Rosmarin und Manchego belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.