

Rezept

Pizza mit Rinderfilet, Ricotta und Rucola

Ein Rezept von Pizza mit Rinderfilet, Ricotta und Rucola, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
1 Bio-Limette	3 EL Olivenöl
1/2 TL Zucker	1/2 TL Chiliflocken
Salz	Pfeffer
200 g Rinderfilet	1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt)
2 Handvoll Rucola	150 g Ricotta
Mehl für die Arbeitsfläche	Öl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln, mit ca. 150 ml lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Mit Mehl, Salz und Öl glatt verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. 1 Knoblauchzehe schälen, hacken. Limette heiß waschen, 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Mit Knoblauch, 3 EL Öl, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer verrühren. Fleisch in feine Scheiben schneiden, mit der Marinade vermischen und so lange ziehen lassen, bis es gebraucht wird.
3. Tomaten im Sieb abtropfen lassen, ab und zu durchrühren. Übrigen Knoblauch schälen, dazupressen. Sugo salzen und pfeffern. Rucola waschen, trocken schleudern, grobe Stängel abzwicken. Ofen auf 250° (am besten Umluft) vorheizen.
4. Teig durchkneten, vierteln, auf wenig Mehl zu vier kleinen, dünnen Pizzaböden ausrollen und auf das geölte Blech geben. Mit Sugo bestreichen, Filetscheibchen und Ricotta in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Backofen (unten) 5-8 Min. backen. Mit Rucola bestreut servieren.