

Rezept

Scharfe Pizza mit marinierten Lammstreifen

Ein Rezept von Scharfe Pizza mit marinierten Lammstreifen, am 26.04.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
4 EL Olivenöl	2 rote Chilischoten
feinste Schalenstreifen und Saft von 1 unbehandelten Orange	2 EL Honig
1 Fenchel	250 g Lammfleisch (Filet oder Lende)
1 Kugel Mozzarella (125 g)	2 Tomaten
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Glas Tomatensugo oder -salsa

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL 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. Chilis waschen, putzen und fein schneiden. Mit Orangenschale und -saft, Honig und übrigem Öl verrühren.
3. Fleisch von den Sehnen befreien, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Fenchel waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden. Beides mit der Marinade mischen und kurz ziehen lassen.
4. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei Stielansatz entfernen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
5. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Tomaten, Fleisch, Fenchel und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.