

Pizzateig:
400 g Mehl
30 g frische Hefe
2,5 dl lauwarmes Wasser
1 1/2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Öl

Belag:
3 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
300 g gehacktes Dreierlei
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Esslöffel Tomatenpüree
3 Zweige Oregano, gehackt
Paprika, Cayenne-Pfeffer

Butter für das Blech

4-5 Tomaten, geschält, in
Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen, durch-
gepresst, nach Belieben
200 g rezepter Emmentaler,
gerieben
Pfeffer aus der Mühle

PIZZA RUSTICO (4 Personen)

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit zwei Teelöffeln Wasser auflösen und in die Vertiefung geben. Das Wasser dazugießen und mit einem Tuch bedeckt 15-30 Minuten gehen lassen. Anschließend Salz und Öl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel im Olivenöl glasigbraten, das gewürzte Fleisch beigegeben und gut anbraten. Tomatenpüree und Oregano zufügen, würzen und köcheln, bis die sich bildende Flüssigkeit eingekocht ist. Etwas auskühlen lassen. Den Teig in vier Portionen teilen, zu Fladen auswallen und vier ausgebutterte Portionenbleche damit auslegen. Die Hälfte der Tomatenscheiben auf dem Teig verteilen, die Fleischmasse darauf ausstreichen und mit den restlichen Tomatenscheiben belegen. Mit Knoblauch überstreuen und den Emmentaler darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) ca. 20 Minuten backen. Vor dem Essen mit frischgemahlenem Pfeffer bestreuen.

Die Pizza kann auch auf einem grossen Blech gebacken werden.



50 g Butter
600 g Zwiebeln, in Streifen
geschnitten
Pfeffer aus der Mühle

600 g heller Brotteig (beim
Bäcker vorbestellen)
Butter für das Blech

Belag:
100 g Frühstückspeck-
Tranchen
100 g Emmentaler, gerieben
100 g Appenzeller, gerieben
50 g Speckwürfel

Guss:
2 Eier
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Kümmelsamen

ZWIEBELKUCHEN NACH GROSSMUTTER-ART (4 Personen)

Die Zwiebeln in der Butter 10-15 Minuten dünsten, mit Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Den Brotteig auswallen und ein bebuttertes Kuchenblech damit auslegen. Die Specktranchen auf den Teigboden auslegen und mit dem Emmentaler bestreuen. Die gedünsteten Zwiebeln darüber verteilen, mit dem Appenzeller bestreuen und mit den Speckwürfeln belegen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verrühren und über den Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 35-40 Minuten backen. Heiss servieren.