



BBQ-Bruschetta-Pizza

mit Oliven und Hartkäse



30-40min



3-4 Personen

Dieser Klassiker der italienischen Antipasti-Küche eignet sich auch ganz hervorragend für den Grillabend mit Freunden und Familie. Der Belag mit bunten Kirschtomaten, Basilikum und Balsamico-Essig lässt sich gut vorbereiten, während der Brotteig auf dem heißen Grill bakt. Mit etwas Knoblauch eingerieben und mit würzigen Käsestreifen hast du ein einfaches, unglaublich leckeres Gericht für Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 2 Pizza Teige ¹
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Tütchen Balsamico-Essig
- 1 Päckchen Kalamata Oliven ohne Stein
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 60g Basilikum & Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 79.6g, Eiweiß 16.2g



1. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** mit einem Sparschäler oder Messer in feine Streifen abschälen. Die **Petersilie** mit Stängel fein hacken. Die **Blätter des Basilikums** von Stängel streifen und in grobe Streifen schneiden.



4. Teig schneiden

Den **Pizzateig** mit Papier ausrollen und vierteln, mit etwas Olivenöl einreiben.



2. Knoblauch reiben

Den **Knoblauch** schälen und halbieren, **eine Hälfte** zur Seite legen, die **zweite** entweder mit einer Knoblauchpresse oder mit 1 Prise Salz und dem Messerrücken auf einem Brett zu einer **körnigen Paste** zerreiben.



5. Brote grillen

Die **Teigstücke** mit dem Papier nach oben auf den heißen Grill oder Grillpfanne legen, das Papier entfernen und die obere Seite ebenfalls mit Olivenöl einreiben. Je Seite für ca. 3-4Min. grillen. Die **Brote** vom Grill nehmen und mit der Schnittfläche des **halbierten Knoblauchs** einreiben.



3. Tomaten mischen

1-2EL Balsamico-Essig für den **Salat** aufheben. Den **restlichen Essig** mit den **Tomaten**, der **Knoblauch-Paste**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Zucker mischen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat mischen

Den **Basilikum** und die **Petersilie** unter die **Tomatenmischung** mengen und nach Wunsch auf den **gegrillten Broten** verteilen und mit **Käsestreifen** garnieren. Die **Oliven** halbieren und mit dem **gemischten Salat** und **restlichen Balsamico-Essig**, 2-3EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mischen und dazu servieren.