

# Tomaten-Sugo und Mozzarella-Schinken-Belag

## Zutaten für eine TK-Pizza

Grundlage für die Rezepte ist eine große Tiefkühlpizza, idealerweise eckig.

### Tomaten-Sugo:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL gutes Olivenöl
- 300 g italienische Eiertomaten (aus der Dose)
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Honig
- 1 Msp. Safran
- 2 Stängel Basilikum

### Belag:

- 1 Kugel Büffel-Mozzarella
- 80 g Taleggio
- 5 Scheiben Chorizo
- 5 Scheiben Parmaschinken
- 10 Kapern

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer, Safran und Honig würzen. Den Sugo stark einkochen, damit die Tomaten gut zerfallen und der Sugo eine dickflüssige Konsistenz annimmt. Anschließend die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Das Basilikum zum Sugo geben. Abschließend den Sugo nochmals kräftig abschmecken.

Die TK-Pizza aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen. Den Tomatensugo darauf streichen. Mozzarella entweder klein schneiden oder etwas zerpfücken. Den Taleggio-Käse etwas zerteilen. Alle Zutaten gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.

Die Pizza dann nach Packungsbeilage im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze, unterste Schiene) backen. Den dicken Teigrand der fertig gebackenen Pizza mit einem Pizzaschneider abschneiden und in ca. 10 cm lange Stücke zerteilen. Die Teigsticks in ein Glas stecken.

# Burrata-Tomaten & Burrata-Creme

## Zutaten für 2 Personen

### Burrata-Tomaten

- 200 g reife Strauchtomaten
- ca. 3-cm-Stück Ingwer (10 g)
- 1 rote Chilischote
- 2 EL heller Essig (20 ml; z. B. Obstessig)
- ½ TL glutenfreie Wasabipaste
- 1 ½ EL gutes Olivenöl (15 ml)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 bis 3 Stängel Koriander

### Burrata-Creme:

- 5 EL Sahne
- 3 EL frisch geriebener Parmesan,
- 100 g Burrata, abgetropft
- 5 EL weißer Balsamico Essig
- 5 EL Olivenöl
- etwas Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Frischkäse, natur
- 10 Blatt frisches Basilikum
- 15g geröstete Pinienkerne

## Zubereitung

Für den Salat die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chili waschen, entkernen, fein würfeln und alles in eine Schüssel geben.

Essig mit Wasabipaste und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Tomaten träufeln und vorsichtig vermengen. Koriander hacken und zugeben.

Für die Burrata-Creme alle Zutaten außer der Sahne, mit einem Pürierstab fein mixen. Dann erst die Sahne dazugeben und abschmecken. Es sollte eine cremige Konsistenz entstehen.

Die Masse durch ein Sieb passieren und direkt in einen Sahnebläser/ Sahnebereiter/ Flasche geben.

Die Tomaten in einer Schüssel anrichten, die Creme darauf verteilen und zur Pizza servieren.