

Pizza vom Grill mit Salsiccia



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 500 g** Salsiccia vom Schweizer Schwein
- 2** Knoblauchzehen, in Scheiben
- 1** Schalotte, in feinen Würfeln
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 600 g** Cherrytomaten, halbiert
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 0.5 Bund** Zitronenthymian, Blätter abgezupft
- 1** Pizzateig (rund ausgewallt)
- 1 Glas** Artischockenherzen, ca. 145 g

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

- 542** kcal
- 28 g** Eiweiss
- 39 g** Kohlenhydrate
- 29 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Variation mit Huhn

Schmeckt auch mit fein geschnittener Pouletbrust vorzüglich.

Zubereitung

- 1** Knoblauch und Schalotten in heissem Öl anbraten. Cherrytomaten zugeben. 2 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer und Thymian würzen.
- 2** Pizzateig ausrollen und auf ein leicht bemehltes Holzbrett legen. Tomatenmischung darauf verteilen. Salsiccia in kleinen Kugeln aus der Pelle drücken und auf dem Teig verteilen. Artischocken halbieren und darauf verteilen.
- 3** Kräftig mit Pfeffer würzen, auf den im Grill vorheizten Pizzastein geben, 6–8 Minuten knusprig backen.
Dazu passt ein grüner Salat.



Der feine Unterschied.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

