Pizza vom Grill mit Salsiccia

Meine Wahl.

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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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