



## Herzhafte Garnelen Pizza

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 2 Personen:*

#### **Für den Belag:**

1/2 Packung White Tiger Garnelen,  
roh von Escal  
200g Ricotta  
100g Mozzarella  
1 Stängel Basilikum  
1 Handvoll frischen Rucola  
Salz, Pfeffer  
1 EL Pesto  
1 TL geröstete Kapern

#### **Für den Teig:**

150g Mehl  
1 gute Prise Salz  
10cl lauwarmes Wasser  
1 EL Olivenöl  
10g frische Hefe



<https://unflodebonneschoses.fr>

### *Zubereitung:*

1. Für den Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und Beiseite stellen. Hefe in etwas lauwarmem Wasser verquirlen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mindestens 10 Minuten gut durchkneten, Olivenöl hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten bis der Teig eine Kugelform erreicht hat. Wenn nötig kann etwas Mehl hinzugefügt werden. Zudecken und für 1h30 ruhen lassen.
2. Die noch gefrorenen Garnelen für etwa 5 Minuten in lauwarmes Wasser legen, das Ganze ein zweites Mal wiederholen, abtropfen lassen und Beiseite stellen.
3. Den Teig nehmen und auswahlen bis eine Pizzaform entsteht. Der Teig sollte dabei sehr dünn sein (0,5 cm). Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Ricotta mit einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das Ganze auf dem Teig verstreichen und mit Mozzarella und Garnelen belegen.
5. Die Pizza nun im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-25 Minuten backen.
6. Sobald die Pizza aus dem Ofen kommt, Pesto, Rucola, Kapern und Basilikum darauf verteilen und servieren.