PIZZA

Sommerliche Pinsa

15 Minuten / Leicht / Sommer

Pinsa ist der elegante Bruder der Pizza – luftig, leicht verdaulich und durch die lange Teigführung voller Geschmack. In dieser sommerlichen Variante treffen cremige Burrata, süßlich-milde confierte Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikumöl auf einen goldgebackenen Pinsa-Teig. Perfekt für einen Aperitivo-Abend auf der Terrasse, ein leichtes Mittagessen oder als Highlight auf einem Antipasti-Buffet.

ZUTATEN:

230g Pinsa
250g Burrata
300g getrocknete Tomaten
100g Kochschinken
1 TL Meersalz
Frisches Basilikum
3 EL Olivenöl Extra Vergine

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 250°C vorheizen und die Pinsa für 5-7 Minuten backen, Danach rausnehmen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen, Danach den Belag beliebig auf der Pinsa verteilen. Erstmal den Kochschinken, dann die getrockneten Tomaten und zu guter Letzt die Burrata darauf verteilen. Mit Basilikum oder etwas Spinat toppen und genießen. Ein leichtes sommerliches Gericht.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Pinsa Romana 20x30cm 230g Packung von Di Marco, Rote Kirschtomaten halbtrocken von Facino, Burratina 125g Becher von

Sabelli, Olivenöl extra vergine 500ml IT-BIO-018 von Barbara

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte