



# Pizza-Raclette

Würzig lecker!

## Einkaufsliste

Raclette für bis zu 6 Personen

Für den Teig

- 230 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 430 g Weizenmehl (Type 550)
- 50 g Hartweizengrieß
- 50 ml Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für die Tomatensauce

ca. 500 ml Sauce

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 100 ml Gemüsebrühe
- 70 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für die helle Sauce:

- 150 g Creme Fraiche
- 100 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 1/2 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer

Außerdem:

- 100 g frischen Spinat
- 200 g Cambozola Käse
- Anderen Käse nach Belieben
- Gemüse und Belag nach Belieben

## So wird's gemacht

Für den Teig:

Wasser, Honig und Hefe in eine große Schüssel geben. Gut vermengen und abgedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Mehl, Grieß, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl einreiben. In die Schüssel geben und abgedeckt zwei Stunden ruhen lassen. Jetzt mit Hilfe von etwas Grieß kleine Bällchen formen ca. 20-30 g schwer (je nach Pfännchengröße) und dünn zu kleinen Pizzen passend für die Pfännchen auseinanderziehen (müssen sehr dünn sein). Mit etwas mehr Grieß bestreuen und in das Pfännchen geben, belegen und ca. 10 Minuten backen.

Alternativ können die kleinen Pizzateige auch vorgebacken werden. Hierfür den Backofen auf 200 g Umluft vorheizen. Die Pizzateige auf ein Blech geben. In der Mitte mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 5 Minuten backen bis sie durchgebacken aber noch hell sind. Dann zum Raclette servieren. Einfach in die Pfännchen geben, nach Belieben belegen und backen bis der Käse geschmolzen ist.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Tomaten aus der Dose und Gemüsebrühe ablöschen. Die Kräuter und Gewürze hinzugeben, alles gut verrühren und zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Für die helle Sauce

Knoblauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Zwei Esslöffel der Masse in einen Topf geben und erwärmen, den Spinat mit 50 ml Wasser dazugeben und kurz blanchieren.

Das Gemüse schneiden, den Käse in dünne Scheiben schneiden und alles auf Tellern und Schüsseln zum Raclette anrichten.