



Rucola-Pizza mit Pesto und Schinken

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 30 bis 40 Minuten

Ruhezeit: 40 bis 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 👨‍🍳 👩‍🍳 normal

Zutaten für 2 Personen:

6 Scheiben Serrano-Schinken (oder anderen luftgetrockneten Schinken)

glutenfreier Pizzateig (alternativ normaler Pizzateig)

10 schwarze Oliven

fruchtige Tomatensauce (für 2 Personen)

40 g Rucola

vegane Käsesauce (alternativ normaler Käse, geraspelt)

Für das vegane Rucola-Pesto:

60 g Rucola

50 g Walnüsse

1/2 EL Limettensaft, frisch gepresst

5 g Hefeflocken

Salz

Pfeffer

3 EL Olivenöl

1/2 Knoblauchzehe (oder 1/4 TL

Knoblauchpaste)

Chilipulver (nach Belieben)

Zubereitung:

Den glutenfreien Pizzateig zubereiten (**siehe Rezept**)

Die fruchtige Tomatensauce zubereiten (**siehe Rezept**)

Die vegane Käsesauce zubereiten (**siehe Rezept**)

Für das Rucola-Pesto den Rucola waschen und trocken schütteln. Nun alle Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit einem Mixstab glatt pürieren. Das Pesto mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den restlichen Rucola waschen und trocken schütteln. Die Oliven in Ringe schneiden.

Die Sauce auf dem Pizzaboden verteilen und die Käsesauce mit einem Löffel oder einer Spritztüte* auf die Sauce geben. Nun Kleckse von dem Rucola-Pesto auf der Pizza verteilen. Die Olivenringe auf die Pizza geben.

Die Pizza im Ofen 30 bis 40 Minuten backen.

Die Pizza aus dem Ofen nehmen und den Schinken auf der Pizza verteilen. Nun den Rucola auf die Pizza geben.

Tipps:

*Eine Spritztüte lässt sich ganz einfach aus einer kleinen Frischhaltetüte herstellen. Einfach die Käsesauce in die Tüte geben und eine kleine Ecke der Tüte abschneiden. Nun kann man die Käsesauce problemlos auf der Pizza verteilen.

Solltest du etwas von dem Rucola-Pesto übrig haben, schmeckt es gut zu Nudeln, Fleisch oder Kartoffeln. Auch als Brotaufstrich ist das Pesto lecker.

Vegane Variante:

Den Schinken weglassen und dafür dünn gehobelte Karottenscheiben oder **veganen Bacon** auf der Pizza verteilen.