

# Pizza vom Grill.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **30 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

Paprikaschote(n)

Salz & Pfeffer

Zucker

Olivenöl

Knoblauchzehe(n)

g Rucola

Lauchzwiebel(n)

g Bulgursalat (z.B. Gustoria)

EL Zitronensaft

Prise(n) Chilipulver (z.B. Aromico)

Stiele Petersilie

g Sauerrahm

1

Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Olivenöl 10 Min. marinieren lassen.

2

Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden.

3

Rucola waschen, putzen, trocken schleudern.

4

Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden und zum Bulgursalat geben. Mit Zitronensaft, etwas Olivenöl, Salz, Zucker und Chilipulver abschmecken.

5

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken, zum Sauerrahm geben. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

6

Paprika ohne den ausgetretenen Saft (den aber aufheben) auf der Grillplatte für 5 Min. bei geschlossenem Deckel grillen. Ab und zu wenden. Knoblauch zugeben und alles noch 3 Min. auf dem Grill lassen.

7

Tomaten und Salatgurke waschen, putzen und in Stücke schneiden. In der Schüssel mit dem Paprika-Sud, der gegrillten Paprika und dem Knoblauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

8

Käse auf dem Grillrost goldgelb grillen, vom Grill nehmen und in grobe Stücke schneiden.

9

Pizzateig in ca. 15 cm große Quadrate schneiden, mit etwas Olivenöl einpinseln, mit Salz bestreuen und von beiden Seiten auf dem Grillrost goldgelb grillen.

# Pizza vom Grill.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zutaten:

- Tomate(n)
- g Salatgurke
- EL Zitronensaft
- g Käse zum Grillen/Grilltaler
- Packung(en) gekühlter Pizzateig (z.B. PENNY READY)
- g Humus (z.B. Naturgut)

## Zubereitung:

10

Gegrillte Pizzafladen auf Tellern verteilen, anteilig mit dem Paprika-Salat und Rucola belegen und etwas Sauerrahm darauf verteilen. Bulgursalat und Humus daneben anrichten. Statt mit Messer und Gabel zu essen kannst du den Teig auch einfach aufrollen und die lecker gefüllte Rolle dann wie eine türkische Pizza aus der Hand essen.