Kürbis-Pizza vom Grill mit Grillkäse, Chorizo, Zwiebelringen und Rucola

Zutaten für 4 Personen (2 Pizzen)

400 g Mehl
1 TL Salz
1/2 Würfel (ca. 21 g) Hefe
250 g passierte Tomaten
3 TL Tomatenmark
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1/2 TL getrocknete italienische Kräuter
1 Hokkaido-Kürbis (ca. 700 g)
2 rote Zwiebeln
1 Packung (2 x 90 g) ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur
80 g Chorizo
60 g Rucola
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 250 ml lauwarmes Wasser verrühren, in die Mulde gießen und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Passierte Tomaten, Tomatenmark, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuter pürieren. Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in Scheiben hobeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Grillkäse und Chorizo in Scheiben schneiden.

3. Teig halbieren. Eine Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 35 cm Ø) ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Hälfte der Tomatensoße bestreichen. Mit jeweils der Hälfte Kürbis, Zwiebeln, Chorizo und Grillkäsescheiben belegen. Mit 1 EL Öl beträufeln. Übrigen Teig und restliche Zutaten ebenso verarbeiten. Pizzen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Rucola waschen und abtropfen lassen. Pizzen aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Rucola garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden
ROUGETTE by House of Food