

PIZZA MIT ESKARIOL

ZUTATEN

- 500 g Brotteig
- 20 g natives Olivenöl extra
- 800 g Eskariol
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 1 Esslöffel Rosinen
- 1 Esslöffel in Salz eingelegte Kapern
- 100 g vom Salz befreite Anchovis
- 100 g Oliven aus Gaeta
- Salz n.B.

ZUBEREITUNG

Weichen Sie die Rosinen zunächst in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ein. In der Zwischenzeit entkernen Sie die Oliven und entsalzen Sie die Kapern.

Putzen, waschen und brühen Sie den Eskariol in kochendem Salzwasser ein paar Minuten lang ab. Lassen Sie ihn abtropfen und drücken Sie ihn sorgfältig aus.

Gießen Sie 4 Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne, geben Sie die zerhackten Anchovis, die Oliven, die Pinienkerne und die Kapern dazu und lassen Sie alles auf niedriger Flamme so lange anbraten, bis die Anchovis sich aufgelöst haben.

Fügen Sie den Eskariol hinzu und lassen Sie das Ganze rund 10 Minuten lang auf niedriger Flamme garen.

Teilen Sie den Teig in zwei Teile, einer 2/3 des anderen. Rollen Sie die größere Teigmenge aus und legen Sie sie in eine gefettete Form von rund 20 cm Durchmesser.

Bepinseln Sie den ausgerollten Teig mit Öl und verteilen Sie den Eskariol und die ausgedrückten Rosinen darüber. Lassen Sie die Pizza so wie sie ist etwa 15 Minuten lang ruhen.

Rollen Sie nun die zweite Teighälfte aus und bedecken Sie die Pizza. Backen Sie sie 30 Minuten lang im Ofen bei 220°, bis sie eine goldene Farbe annimmt. Nehmen Sie sie dann aus dem Ofen und servieren Sie sie heiß.