

Pizza Italiano, mit Meeresfrüchten und Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 9 min.

Zutaten

- 400 g Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 600 g Mehl
- 300 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 4 TL Salz
- 8 Tomaten
- 4 EL Rotwein
- ½ Zwiebel
- Oregano
- Meeresfrüchte

Zubereitungsschritte



1. Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz vermengen, solange bis einen glatten Teig entsteht. 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Nun den Teig dünn zu einer Pizza ausrollen.
3. Tomaten und Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Rotwein, etwas Wasser und Oregano mixen, bis eine schöne dickflüssige Tomatensoße entsteht. Diese gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Die Pizza wird nun mit den Meeresfrüchten belegt.
5. Fourme d'Ambert AOP wird in kleine Streifen geschnitten und großzügig über die Pizza gegeben.
6. Im Backofen bei 250°C, 9 Minuten backen.
7. Am Ende mit Olivenöl beträufeln

???**Die Vorteile von diesem Käse:** Fourme d'Ambert AOP, passt hervorragend zu Meeresfrüchten und in Kombination mit Olivenöl kommt sein komplettes Aroma zum Vorschein.