Pizza mit Zwiebel, Salsiccia mit Tessiner Chili und Rucola

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g Pizzateig
- 4 rote Zwiebeln
- 400g Tomatenmark
- 400g Mozzarella aus Kuhmilch
- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Bund Rucola
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen.

2. Eine Backform mit Backpapier auslegen.

3. Mit den mit Olivenöl eingeriebenen Händen die Pasta zu einer Scheibe von ungefähr 3 mm Dicke ausbreiten und ruhen lassen.

4. Die Mozzarella gut abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, zum Weitertrocknen auf Küchenpapier legen und das Papier oft wechseln.

5. Auch das Tomatenmark schnell auf die Teigscheibe mit einem cm freiem Rand aufbringen und im Ofen für 10 Minuten erhitzen lassen.

6. Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen, in Scheiben von 4-5 mm schneiden, für 5 Minuten mit 4 Esslöffel Olivenöl in einer Teflon-Pfanne sanft blanchieren.

7. Der Darm der Tessiner Grillwurst entfernen, die Grillwurst grob zerkleinern und in einer Teflon-Pfanne mit 2 Esslöffel Olivenöl für 4-5 Minuten milde anbraten.

8. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Mozzarella, Zwiebeln und Salsiccia belegen und für weitere 8-10 Minuten erhitzen lassen, oder bis die Ränder der Pasta goldbraun werden.

9. Ausserhalb des Ofens die Pizza mit Rucola überstreuen und in Abschnitten servieren.