



# ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Kürbis-Pizza vom Grill mit Chorizo, Zwiebelringen und Rucola

Zutaten für 4 Personen (2 Pizzen)

## 1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

400 g Mehl

250 g Passierte Tomaten

80 g Chorizo

60 g Rucola

2 Rote Zwiebeln

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 700 g)

1/2 Würfel (ca. 21 g) Hefe

3 EL Olivenöl

3 TL Tomatenmark

1 TL Salz

1/2 TL getrocknete italienische Kräuter

1 Prise Zucker

Salz & Pfeffer

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. ROUGETTE Cremigen 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 ROUGETTE Cremigen 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