

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes empfiehlt:

Pizza con salsa

& Paredes Cabernet Sauvignon Reserva

Zutaten für 4 Personen

Fertiger Pizzateig für das Blech

300 g Rinderhack

1 rote Zwiebel

2 Tomaten

100 – 150 g geraspelter Käse

1 TL Paprikapulver

2 Knoblauchzehen

1 gelbe Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

2 grüne Peperoni

½ TL Cayennepfeffer

Olivenöl

Salz + schwarzer Pfeffer



Zubereitung Salsa

1 gelbe und 1 rote Paprikaschote entkernen, in kleine Würfel schneiden. 2 Peperoni in feine Ringe schneiden. Für weniger Schärfe, die Kerne der Peperoni zuvor entfernen. Gemüse in eine Schüssel geben, salzen und mit ½ TL Cayennepfeffer würzen. 2 EL Olivenöl unterheben, alles gut vermengen und Salsa 30 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung Pizza

2 Tomaten waschen, entkernen und in ½ cm breite Streifen schneiden. 1 rote Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in beschichteter Pfanne erhitzen, Rinderhack darin bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten garen. Mit 1 TL Paprikapulver, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, zur Seite stellen.

Ofen auf 220° C vorheizen, Pizzateig auf Backpapier legen und 5 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, Blasen im Teig mit einer Gabel punktieren, um den Teig zu glätten. Teig erst mit Käse und dann mit Zwiebeln, Rinderhack und Tomaten belegen. Weitere 8 Minuten backen, bis die Teigländer goldbraun sind. 2 Knoblauchzehen schälen, durch Knoblauchpresse drücken und auf Pizza verteilen, 1 – 2 Minuten fertig backen. Pizza in Stücke schneiden und mit frischer Salsa servieren.

Ein typischer Weinbegleiter ist der Paredes Cabernet Sauvignon Reserva.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de