

# Hauptgericht

Pinsa Rosso mit Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia, Paprika und Baby Spinat

Zutaten:

1 St. Zwiebel  
1 St. Knoblauchzehen  
0.2 Bund Basilikum  
400 g Tomaten  
60 g Babyspinat  
Olivenöl  
Fleur de Sel  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Mehl  
150 g Büffelmozzarella Perlen Art. Nr.: 103055  
300 g Salsiccia mit Fenchel Art. Nr.: 994756  
0.6 St. Paprika, rot

Zubereitung:

Für das Tomatensugo eine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Die Blätter des Basilikums abzupfen (etwas Basilikum zur Dekoration beiseitestellen) und in feine Streifen schneiden, die Basilikumstiele beiseitelegen. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und farblos dünsten. Die Tomaten sowie Salz zugeben, kurz aufkochen und ca. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Basilikumstiele zugeben und weitere 10 Minuten einkochen lassen. Anschließend die Basilikumstiele entfernen und das Tomatensugo nach Wunsch durch ein grobes Lochsieb streichen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Für die Pinsa die vorbereiteten Teiglinge auf Flammkuchenbretter mit etwas Mehl geben und mit dem zuvor hergestellten Tomatensugo bestreichen. Büffelmozzarella sowie Salsiccia darauf verteilen. Die Pinsa für etwa 10-12 Minuten auf dem Backstein backen. Nach dem Backen mit geschnittener Paprika, jungem Spinat und frischen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren. Zum Anrichten die Pinsa auf dem Teller platzieren und vorsichtig mit etwas Fleur de Sel würzen.