

Hauptgericht

Pinsa Cruda mit selbstgemachtem Basilikum Pesto, Parma Schinken, Tomaten und Pecorino

Zutaten:

0.4 Bund Basilikum
1 St. Knoblauchzehen
10 g Pinienkerne
80 g Pecorino
50 ml Olivenöl
100 g Parmaschinken
100 g Tomaten
0.2 Bund Rucola
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker
Mehl

Zubereitung:

Für das Basilikumpesto die Blätter des Basilikums abzupfen (etwas Basilikum zur Dekoration beiseitestellen). 50 ml Olivenöl mit 1 Knoblauchzehe, 10 g Pinienkernen, 40 g Pecorino und dem Basilikum zu einem Pesto mixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Für das Topping die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Rucola vom Strunk befreien und waschen. Den Pecorino grob reiben. Für die Pinsa die vorbereiteten Teiglinge auf Flammkuchenbretter mit etwas Mehl geben. Die Pinsa für etwa 10-12 Minuten auf dem Backstein backen. Nach dem Backen mit dem zuvor hergestellten Basilikumpesto bestreichen. Die Tomatenscheiben auf den Pinsas arrangieren und den Rucola darüber verteilen. Mit Parmaschinken, dem grob geriebenen Pecorino und Basilikumblättern garnieren. Zum Anrichten die Pinsa auf dem Teller arrangieren und vorsichtig mit etwas Fleur de Sel würzen.