



WINTERGRILLEN TRIFFT ITALIENISCHE KÜCHE

PIZZA MIT FLANKSTEAK-STREIFEN



Fleisch vom Grill kombiniert mit traditioneller italienischer Küche: Eine Pizza mit Flanksteak-Streifen verspricht die perfekte Liaison für einen genüsslichen Winterabend.

FÜR DEN TEIG (2-4 Portionen):

- » 135 ml Wasser
- » 135 ml Milch
- » 1 TL Zucker
- » 1 Tütchen Trockenhefe
- » 400 g Weizenmehl für Pizza
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 TL Salz

FÜR DEN BELAG:

- » 100 ml Olivenöl
- » ½ TL Meersalz
- » ½ TL Cayennepfeffer
- » 50 g Wildkräuter oder Rucola
- » 500-600 g Flanksteak
- » Fleur de Sel
- » 100 g Blauschimmelkäse
- » 100 g Mozzarella, gerieben

AUSSERDEM:

- » 1 Pizzastein

- 01.** Für den Pizzateig Wasser und Milch mischen, lauwarm erwärmen, Zucker und Trockenhefe darin auflösen. Das Mehl, Öl und Salz zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt für mind. 4 Std. gehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchkneten.
- 02.** Zur weiteren Vorbereitung 100 ml Olivenöl, Meersalz und Cayennepfeffer verrühren. Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Das Flanksteak ggf. von Sehnen befreien, mit etwas Öl einpinseln und leicht salzen. Blauschimmelkäse zerbröseln.



- 03.** 20 Minuten vor dem eigentlichen Grillen Pizzastein auf den Grill legen und auf maximale Temperatur aufheizen.
- 04.** Den Teig für die Pizza halbieren. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die beiden Hälften jeweils kreisrund ausrollen, mit dem gewürzten Öl bepinseln und mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Das restliche Würzöl mit den Wildkräutern vermischen.
- 05.** Den ersten Pizzafladen auf einen bemehlten Pizaheber oder ein geeignetes Blech legen und auf den Pizzastein ziehen. Bei geschlossenem Grilldeckel ca. 8-12 Minuten grillen. Sollte auf dem Grill noch Platz sein, kann im selben Durchgang das Flanksteak mitgegrillt werden, das nach 3 Min. einmal gewendet wird. Andernfalls diesen Vorgang direkt nach dem Backen der ersten Pizza durchführen, für die zweite Pizza das Flanksteak in Alufolie warmhalten.
- 06.** Die fertige Pizza mit dünn aufgeschnittenen Steakstreifen, gebröseltem Blauschimmelkäse und den marinierten Kräutern belegen.

GUTEN APPETIT!