

**Christian Henze**  
**Pizza mit zweierlei Käse und**  
**karamellisierten Tomaten**

Mittwoch, 14. Juni 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Mediterran**Zutaten:**

Für die karamellisierten Tomaten:

1 kg	aromatische Rispentomaten
2 EL	Puderzucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Bund	Basilikum
1	Bio-Zitrone
6 EL	Olivenöl

Für den Teig:

600 g	Weizenmehl, Type 405
½ TL	Salz
1 Prise	Zucker
5 g	Trockenhefe
350 ml	Wasser, lauwarm
etwas	Olivenöl zum Einfetten

Für den Belag:

300 g	Tomaten in Stücken (aus der Dose)
2 TL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
250 g	Mozzarella
160 g	Gorgonzola

**Zubereitung:**

1. Für die karamellisierten Tomaten den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln und entkernen.
3. Die Tomatenfilets dicht an dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Puderzucker übersieben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Knoblauchzehen schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln und auf den Tomaten verteilen.
5. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Anschließend Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, Basilikumblätter grob zerteilen und die Kräuter ebenfalls über die Tomaten geben.
6. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler die Zitronenschale in breiten Streifen abschälen, in Stücke schneiden und ebenfalls auf den Tomaten verteilen.
7. Zum Schluss alles mit der Hälfte vom Olivenöl beträufeln und Tomaten im heißen Ofen etwa 4 Stunden leicht antrocknen und karamellisieren lassen.
8. Die angetrockneten Tomaten auf dem Blech abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Kräuter, Knoblauch und Zitronenschale entfernen.

9. Für den Pizzateig Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Das Wasser zugießen, einige Minuten gut durchkneten und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals durchkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.
10. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten.
11. Den gegangenen Teig mit etwas Mehl zu einem dünnen ovalen Fladen auseinanderziehen, dabei den Rand etwas dicker lassen und auf das Backblech legen.
12. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
13. Für die Pizzasauce Tomatenstücke aus der Dose, Tomatenmark und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf dem Teigboden verteilen.
14. Mozzarella in Stücke zupfen, Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und beides darauflegen.
15. Im gut vorgeheizten Ofen die Pizza ca. 20 Minuten knusprig backen.
16. Gebackene Pizza in Stücke teilen, mit karamellisierten Tomaten anrichten. Restliches Olivenöl aufträufeln und mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Pro Portion: 1030 kcal/ 4300 kJ  
122 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 43 g Fett