

Pinsa Salsiccia und Ricotta



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 14 Minuten

FÜR 4 Stück

Backpapiere für die Bleche

1 Portion Pinsa-Teig, siehe Grundrezept

BELAG

500 g Ricotta

4 Schweinsbratwürste, Brät
herausgedrückt

1 EL Rosmarinnadeln, grob gehackt,
zerbröckelt

1 roter Peperoncino, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Fertig aufgegangene Pinsa-Teiglinge auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Teigkugeln von der Mitte aus mit den Fingerspitzen zu je einem Oval von 4 bis 5 mm Dicke drücken, auf die vorbereiteten Bleche legen.

BELAG

Ricotta, dann Wurstbrät, Rosmarin und Peperoncino auf den Teigstücken verteilen.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 10–14 Minuten backen. Würzen und servieren.