

## Pinsa rossa



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 14 Minuten

FÜR 4 Stück

Backpapiere für die Bleche

1 Portion Pinsa-Teig, siehe Grundrezept

#### RANDEN-HUMMUS

200 g gekochte Randen, geschält

1 Dose Kichererbsen, (245 g), abgespült, abgetropft

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Salz, Pfeffer

1 rote Zwiebel, in Ringen

250 g Cicorino rosso

150 g Ziegenfrischkäse

Salz, Pfeffer

1 EL Honig

[www.lemenu.ch](http://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.

#### RANDEN-HUMMUS

Randen mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren.

#### BELAG

Randen-Hummus, Zwiebel, Cicorino und Ziegenkäse auf den Teigstücken verteilen.

#### BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 10–14 Minuten backen. Würzen, mit Honig garnieren.