

Pinsa mit Rüeбли, Ei und rotem Basilikum



© 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

400 g Karotten, weichgekocht

100 g Sbrinz AOP, grob gerieben

100 g Haselnüsse, grob gehackt

12 Wachteleier, einzeln aufgeschlagen

½ Bund roter Basilikum, zerzupft

Salz, Pfeffer

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

Rüeбли zu einer feinen Paste pürieren, Teigstücke damit bestreichen. Sbrinz darauf verteilen.

BACKEN

Im auf 250 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 5–7 Minuten backen. Nüsse und Eier darauf verteilen, 5–7 Minuten fertig backen. Pinse würzen und mit Basilikum garnieren.

www.lemenu.ch