

# Pizza Bianca Adriatica



## Zutaten für eine 33 cm Pizza:

ca. 250-300 g Pizzateig

Olivenöl

2/3 einer mittelgroßen Schalotte

125 g Crabmeat (ersatzweise Surimi-Sticks)

30 ml Marsala oder Noilly Prat

1 EL Mascarpone

100 g Ricotta

150 g geriebener Mozzarella

Parmesan am Stück (optional)

ca. 150 g kleinere geschälte rohe Garnelen

Petersilie

## Besondere Hilfsmittel:

Backpapier

Pizzaschaufel (optional)

Pizzastein (optional)

1. Ein Backblech in die unterste Stufe beim Backofen einhängen. Alternativ Rost auf den Boden legen, darauf einen Pizzastein. 30 min auf 250°, besser 275° vorheizen, damit Backblech oder Stein sehr heiß werden.

2. Schalotte sehr fein würfeln und glasig anschwitzen. Crabmeat bzw. Surimi fein würfeln und kurz und scharf anbraten, mit Marsala oder Noilly Prat ablöschen, Mascarpone zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

3. Garnelen nachputzen, falls nötig, waschen und

trocknen. Ganz kurz auf beiden Seiten anbraten, die Garnelen sollen noch nicht ganz durch sein.

4. Pizzateig auf Backpapier ausrollen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln, dünn mit Ricotta bestreichen, die Crabmeat-Paste und dann den geriebenen Mozzarella verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Optional noch mit frisch geriebenem Parmesan anreichern. Die Garnelen auflegen.

5. Mit einer Pizzaschaufel (oder mit einem Helfer) Pizza mit Backpapier auf das Blech oder den Pizzastein geben und ca. 8-10 Minuten backen, bis sie am Rand bräunlich wird.

6. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

## Hinweise:

Pizza bianca ist Pizza ohne Tomatensauce.

Rezeptanregung: Restaurant Danubio, Jesolo, Italien, Juni 2013.

Pizzateig siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Pizza, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.06.2024