

Pinsa mit Scamorza und Champignons



Zutaten für 2-3 Personen:

1 vorgebackene Pinsa, alternativ frischer Pinsateig 400 g „Tante Fanny“

400 g Champignons (brutto)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

250 g Scamorza

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

frisch gehackte Petersilie

1. Backofen auf 250° vorheizen.

2. Pilze putzen und in mittelfeine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch und Petersilie fein hacken.

3. Pilzscheiben in 2 EL Olivenöl braten, Schalotten und Knoblauch einstreuen und mitbraten. Alles gut schwenken. Mit etwas Weißwein ablöschen und den Wein fast verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Scamorza in Scheiben schneiden auf die vorgebackene Pinsa verteilen. Dann die Pilzmischung

darauf verteilen und in ca. 8 min fertig backen. Mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Variante mit Pinsateig „Tante Fanny“:

Pinsateig mit etwas Mehl flach drücken und ziehen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Etwa 8 min vorbacken.

Hinweise:

Bei der Variante mit dem Pinsateig „Tante Fanny“ eventuell die Temperatur 220° wählen, damit die Pinsa nicht zu dunkel wird.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Teigfladen, Käse, Pilze, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023