

Torizzas

Die leckere Mischung aus Tortilla und Pizza :-)



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Packung Tortillas (8 Stück)
- 1 halbes Päckchen passierte Tomaten
- frische Kräuter (oder aus dem Streuer)
- Balsamico-essig
- 1 Packung (ca. 8 Scheiben) Schinken, in Streifen geschnitten
- 1 Päckchen Reibekäse , Sorte nach Belieben
- 8-10 Cocktailtomaten, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 3 große Hände voll Rucola, gewaschen

so geht´s:

- Tortillas aus der Packung nehmen und auf einer großen Fläche nebeneinander legen
- Aus den passierten Tomaten und den Kräutern eine Pizzasauce herstellen.
Tipp: wenn diese durch die Tomaten zu sauer ist, hilft ein bisschen Zucker
- Die Sauce auf den Tortillas gießen und verteilen, dabei einen „Pizzarand“ lassen
- Den Reibekäse, die Schinkenstreifen und die Tomatenscheiben auf den Tortillas verteilen Grill mit Pizzastein oder Blech volle Pulle bei geschlossenem Deckel aufheizen (350 - 400°C)
- Torizzas auf dem Stein bis zur gewünschten Bräune backen
ACHTUNG! nach ca. 2 Minuten sind diese Prachtstücke schon fertig!
Bitte dabei bleiben, der Boden wird echt schnell dunkel. Torizzas vom Stein nehmen und mit Rucola und einem Schuss Balsamico-essig garnieren - man könnte auch noch , wenn man möchte, ein paar fein geriebene Scheiben Hartkäse darübergeben.

- Guten Appetit!