Alpchäs-Pinsa

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Alpchäs-Pinsa

- 1 Pinsa Romana Teig, ca. 32 x 20cm
- ca. 750 ml Tomaten-Sugo
- 550g Mozzarella
- 300g Steinpilze
- 300g Lauch
- 350g Alpkäse Eldora Prättigau
- 1 1/2 tl Oregano
- Olivenöl
- Salz & Prefer zum Abschmecken

Zubereitung Alpchäs-Pinsa

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Anschliessend den Pinsa Romana Teig rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz & Pfeffer würzen. Die Pinsa backen bis sie leicht gebräunt und knusprig ist. In der Zwischenzeit den Mozzarella, die Steinpilze, den Lauch und den Alpkäse klein schneiden. Sobald die Pinsa Romana fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und mit dem Tomaten-Sugo, sowie den weiteren Zutaten belegen. Mit Oregano bestreuen und wieder in den Ofen schieben. Weitere 5 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. In Scheiben schneiden und frisch geniessen.