

**Christian Henze  
Olivenpizza mit Scampi,  
Rucola und Knoblauchcreme****Donnerstag, 7. November 2024  
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Mediterran

**Zutaten:**

Für den Tomatensugo:

1               Zwiebel, klein  
1               Knoblauchzehe  
3 EL           Olivenöl  
500 g          ital. Eiertomaten aus der Dose  
etwas         Salz  
etwas         Pfeffer  
1 Prise        Zucker  
2 Stängel     Basilikum

Für den Teig:

500 g          Weizenmehl, Type 405  
120 g         Hartweizengrieß  
1/2 TL         Salz  
1 TL          Zucker  
10 g          Trockenhefe  
400 ml        Wasser, lauwarm  
etwas         Weizenmehl, Type 405 zum Ausrollen des Teigs

Für den Belag:

250 g         Mozzarella  
400 g         Scampi, geschält und ohne Darm  
200 g         grüne Oliven, ohne Stein  
1 Bund        Rucola

Für die Knoblauchcreme:

3 Stängel     glatte Petersilie  
2             Knoblauchzehen  
4 EL         Mayonnaise  
2 EL         Crème fraîche  
etwas        Salz  
etwas        Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Für den Tomatensugo Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker würzen. Den Sugo mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder mal umrühren, damit die Tomaten gut zerfallen und der Sugo eine dickflüssige Konsistenz annimmt.
3. In der Zwischenzeit für den Teig Mehl, Hartweizengrieß, Salz, Zucker, Hefe und ca. 400 ml lauwarmes Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine vermischen und gut zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig an einem warmen, zugfreien Ort zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten und dann erneut an einem warmen, zugfreien Ort zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
5. Für den Sugo Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter den gekochten Sugo mischen.

6. Anschließend den Sugo nochmal kräftig abschmecken.
7. Den geruhten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche entweder zu einem großen Rechteck für ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen oder zu 4 Kreisen für runde Pizzableche ausrollen. Den großen Teig oder die runden Teige aufs Backblech (oder Backbleche) geben.
8. Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Tomatensugo auf dem Teig verstreichen.
10. Den Mozzarella zerpfücken und gleichmäßig auf dem Sugo verteilen, Scampi und Oliven ebenfalls gleichmäßig darauf verteilen.
11. Die Pizza auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.
12. In der Zwischenzeit für die Knoblauchcreme Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durch die Presse drücken.
13. Mayonnaise, Crème fraîche und Knoblauch in einer Schüssel rühren, Petersilie untermischen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
14. Rucola abbrausen, trocken schütteln und zerzupfen.
15. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen, in Portionsstücke teilen und mit Rucola bestreuen und servieren. Die Knoblauchcreme separat dazu servieren.

Pro Portion: 1140 kcal/4750 kJ

119 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß, 51 g Fett