Pizzabelag von Joel Wickli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer

2.5 cl Olivenöl	
200 g Zwiebel	fein gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten, in Öl andünsten
5.0 g Rosmarin	
8.0 g Salz	
250 g Salami	
250 g Schinken	
250 g Pilze	
50 g Oliven	und 50g Kapern
150 g Artischocken	
200 g Paprika	
150 g Feta (griechischer Schafskäse)	Gorgonzola

alles beigeben, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln. Sauce leicht abkühlen, auf dem ausgewallten Teig verteilen, belegen. Bei Pizzas, die auf dem Blechrücken gebacken werden einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen