Pizzabelag von Joel Wickli

Mengen für 14 Personen

Gewürze: Pfeffer

3.5 cl Olivenöl	
280 g Zwiebel	fein gehackt
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten, in Öl andünsten
7.0 g Rosmarin	
11.2 g Salz	
350 g Salami	
350 g Schinken	
350 g Pilze	
70 g Oliven	und 50g Kapern
210 g Artischocken	
280 g Paprika	
210 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