

Pizzabelag

von Joel Wickli

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer

7.5 cl Olivenöl	
600 g Zwiebel	fein gehackt
15 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten, in Öl andünsten
15 g Rosmarin	
24 g Salz	
750 g Salami	
750 g Schinken	
750 g Pilze	
150 g Oliven	und 50g Kapern
450 g Artischocken	
600 g Paprika	
450 g Feta (griechischer Schafskäse)	Gorgonzola

alles begeben, 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