

Rezepte OLMA Bratwurst

Knusprige Bratwurstpizzette



🕒 ca. 30 Min.

👤 4 Personen

Dazu passt Salat

Zutaten

Fleisch:

6 Kalbsbratwürste

Pizzette:

900 g fertiger Pizzateig

3 EL Tomatenpüree

2 kleine Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten

je 1 rote und gelbe Peperoni

160 g Mozzarelline, abgetropft, halbiert
Salz, schwarzer Pfeffer

1/2 Bund Oregano, Blättchen abgezapft

Zubereitung

Den Pizzateig zu 8 Pizzette von ca. 1 cm Dicke auswallen und mit Tomatenpüree bestreichen. Die Bratwürste schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni in Streifen schneiden. Bratwurstscheiben, Zwiebelringe und Peperonistreifen auf den Pizzette verteilen und gut andrücken. Über mittelstarker Glut die Pizzette zuerst mit der belegten Seite in einer leicht geölten Alugrillschale oder auf dem leicht geölten Grillrost ca. 2 Min. grillieren. Mit einem breiten Spachtel wenden, den Mozzarella darauf verteilen und ca. 12 Min. über schwacher Glut fertig grillieren. Dazu den Rost etwas höher stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oreganoblättchen bestreuen und sofort servieren.