

GEGRILLTE PIZZA MIT FEIGEN UND GORGONZOLA

Mildwürziger Gorgonzola und süße Feigen geben das Traumpaar, und ein bisschen Chili bringt zusätzlichen Schwung in die Liaison. Ein raffiniertes Abendessen!

FÜR 1–2 PERSONEN (ERGIBT 1 PIZZA) / ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. / GRILLZEIT: ETWA 7 MIN.
ZUBEHÖR: BREITER GRILLWENDER, GRILLZANGE, PIZZAHEBER (NACH BELIEBEN)

- Olivenöl zum Ausrollen und Beträufeln
- 220 g fertiger Pizzateig (Kühlregal) oder TK-Ware, aufgetaut, zimmerwarm
- 4 EL Feigenkonfitüre
- 120 g Gorgonzola dolce, zerbröckelt
- 8 grüne oder violette Feigen, entstielt und längs geviertelt
- 3 kräftige Prisen Chiliflocken
- 1 TL Honig (oder nach Geschmack)
- 8 Basilikumblätter, grob zerpflückt

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (220–230 °C) vorbereiten.
2. Ein großes Schneidbrett dünn mit Olivenöl bestreichen. Den Pizzateig auf das Brett geben, mit etwas Öl beträufeln und zu einem Kreis (25 cm Ø) ausrollen. Sollte der Teig am Brett kleben bleiben, wenden und noch etwas Öl aufträufeln. Über den fertig ausgerollten Teigkreis ein quadratisches Stück Backpapier von gut 30 cm Kantenlänge breiten. Das Brett und die Papieraufgabe gut festhalten, das Ganze schwungvoll umdrehen und das Brett abnehmen. Mithilfe des Papiers den Teigboden auf den Pizzaheber oder ein randloses Backblech legen. Zusammen mit der Feigenkonfitüre, dem Käse und den Feigen zum Grill bringen.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Den Teig mit dem Papier nach unten auf den Rost gleiten lassen, sofort wenden und das Backpapier mit der Grillzange abziehen. Über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. backen, bis der Pizzaboden auf der Unterseite leicht gebräunt, ein wenig gemustert und etwas aufgegangen ist. Wenden und die Pizza weitere 2–3 Min. backen, bis die Unterseite gemustert ist. Vom Grill auf den Pizzaheber oder das Backblech geben.
4. Die Feigenkonfitüre zügig auf dem heißen Pizzaboden verstreichen. Die Pizza mit dem Käse bestreuen, dann die Feigen dekorativ auf der Pizza verteilen. Die belegte Pizza behutsam auf den Grillrost gleiten lassen und bei geschlossenem Deckel etwa 1 Min. backen, bis der Käse etwas geschmolzen ist.



5. Die Pizza auf ein großes Schneidbrett heben. Mit Chiliflocken bestreuen, mit Honig beträufeln und mit Basilikum garnieren. Wie eine Torte aufschneiden und sofort servieren.