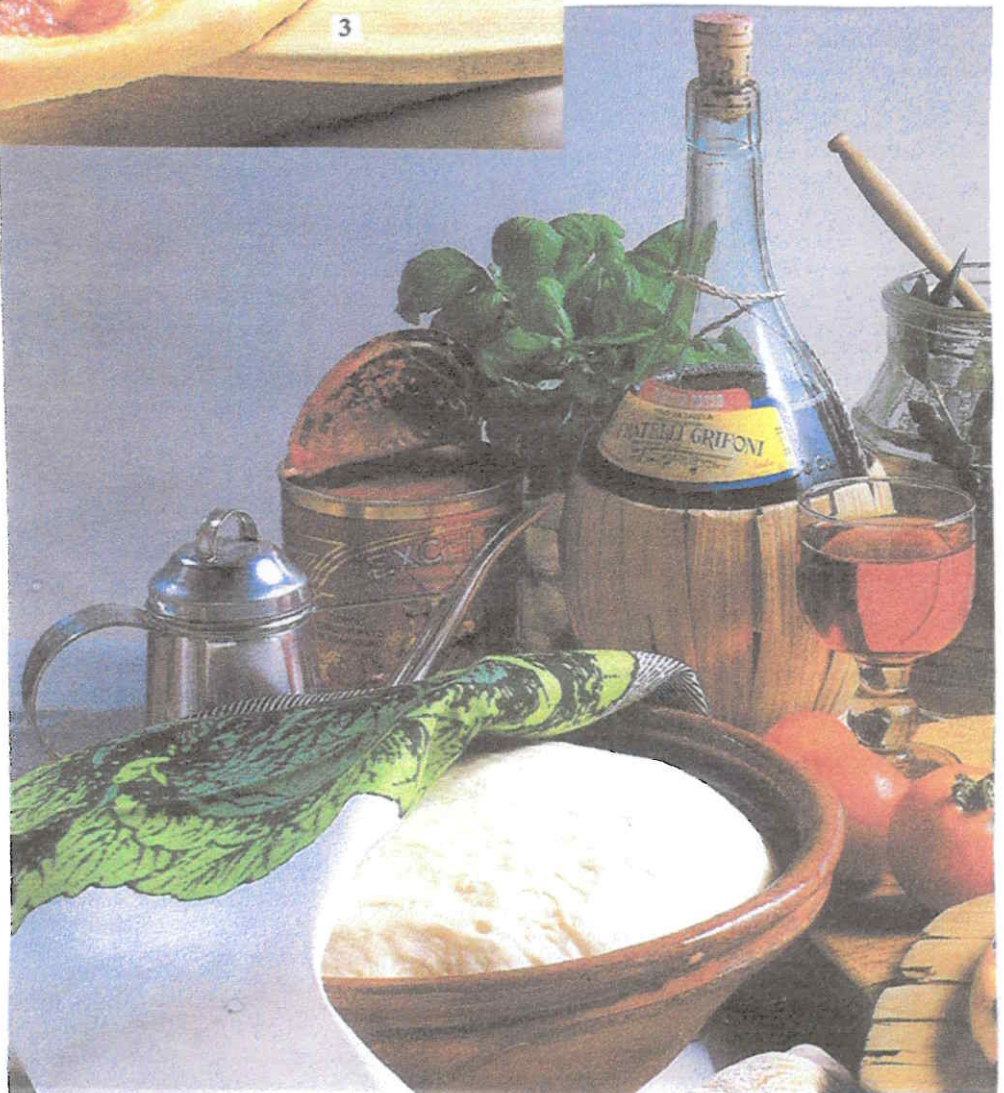


Pizzafestival



Andreas Balmer
13. Juni 2001

Pizza-Teig

Zutaten

500 g	Weissmehl
1 ½ TL	Salz
20-25 g	Hefe
3 dl	lauwarmes Wasser
Ca 2 Elf	Oliven- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

in einer Schüssel mischen

die Hefe mit einem Teil des
Wassers anrühren

zum restlichen Wasser, mit der
Hefe zum Mehl giessen, erst dann
alles mischen, den Teig kneten bis
er nicht mehr klebt, weich und
geschmeidig ist. In der Schüssel
zugedeckt um das Doppelte
aufgehen lassen.

Pizzaiola-Sauce

Zutaten

1 Elf	Olivenöl
1	Zwiebel fein gehackt
2	Knoblauchzehen gepresst
400g	Pelati, ohne Flüssigkeit
3-4 Elf	Tomatenpüree
½ TL	Salz Pfeffer, Basilikum, Oregano, Italienische Kräutermischung

Zubereitung

in einer Pfanne erwärmen

beigeben, andämpfen

zugeben, Tomaten zerkleinern

zugeben

würzen, die Sauce auf kleinem
Feuer unter gelegentlichem
Rühren ca. 30 Minuten köcheln
lassen. Pfanne dabei nicht ganz zu-
decken.

Tipp:

An Stelle der ganzen, abgetropften Pelati 1 Dose (400g) gehackte
Pelati verwenden, dann jedoch die Sauce am Schluss unter Rühren
Etwas einkochen.

Grüner Salat

*

Erdbeeren à l'orange mit Vanilleglace

Zutaten

500 g	Erdbeeren
1 ½ dl	Weisswein
1 dl	Wasser
2-3 Elf	Blondorangenkonzentrat
2 Elf	heller Honig
1	Kugel

Zubereitung

je nach Grösse halbieren oder in Scheiben schneiden, in Dessertschalen verteilen

alles in einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit etwas abkühlen lassen

Vanilleglace pro Schale mit Grand Marnier beträufeln

Servieren: Die lauwarme Sauce über die Erdbeeren giessen, vor dem Servieren zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen. Nach Belieben mit Orangenschnitzen, Vanilleglace und Grand Marnier garnieren und beträufeln