

Hilfreiches - Rezepte - Outdoor Pizza

Mit der Outdoorpizza wird ihr Abenteuerurlaub in Schweden zu einer kulinarischen Reise in den Süden. In unserem Verpflegungspaket finden Sie alle Zutaten um auch während einer Kanutour nicht auf Abwechslung im Kochtopf verzichten zu müssen.

Zutaten: Mehl, Backpulver, Salz, Tomatenpüree und Beilagen (Salami, Zwiebeln, Käse, Pilze usw.) nach belieben.

Zubereitung: Mehl mit Backpulver (Mengen nach Bedarf) und einer Prise Salz vermengen, etwas Wasser hinzugeben und zu einem gut knetbaren Teig vermengen. Anschließend den Teig etwa 15 Min ruhen lassen. Während dieser Zeit die Beilagen kleinschneiden. Dann das Tomatenpüree mit etwas Sal, Zucker und Pfeffer zu einer Paste vermengen.

Nun den Teig ausbreiten, am besten auf einem Brettchen oder in der Pfanne des Spirituskochers oder auf einem Teller. Es sollte ein runder Fladen entstehen, der in etwa gleich dick ist. Diesen Fladen mit der Tomatenpaste bestreichen und eine Hälfte mit dem Belag belegen. Nun wird die nichtbelegte Hälfte über die belegte Hälfte geklappt, so dass ein kleiner Halbmond entsteht. Jetzt werden die Ränder gut miteinander verbunden, am besten mit einer Gabel.

Nun auf dem Grillrost von beiden Seiten garen.

ACHTUNG: Aufpassen, das sie außen nicht verbrennen, lieber etwas langsamer garen und etwas warten anstatt Kohle zu essen ;-)

Tipp: Die fertigen Pizzataschen sind ein super Proviant für die Kanutour. Einfach abkühlen lassen und in Alufolie gepackt am nächsten Tag mit auf Kanutour nehmen.