

Webers Hereford Pizza

Zutaten für 2 Personen

| | |
|-------------|--|
| 1 Stück/e | Pizzateigplatte rund (Ø 24cm) |
| 1 Stück/e | Herefordsteak, 180g (3 Wochen abgehängt) |
| 150 g | Schmand |
| ½ Flasche/n | Weber Barbecue Sauce |
| 2 Stück/e | rote Zwiebeln, in dünne Streifen geschnitten |
| 2 Scheibe/n | Serrano-Schinken, in dünne Streifen geschnitten |
| 3 EL | Tomatenpesto |
| 25 g | Pinienkerne geröstet |
| 1 Bund | Schnittlauch, klein, feingehackt |



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Den Grill mit eingelegtem Sear Grate Einsatz für direkte, hohe Hitze (220-250°C) vorbereiten. 2. Das Steak etwas plattieren (0,5cm) und direkt ohne Deckel von der einen Seite 2,5 Minuten und von der anderen Seite 1 Minute grillen. Das Steak herunter nehmen und etwas abkühlen lassen. 3. Den Sear Grate Einsatz und Grillrost aus dem Grill nehmen, die Kohlenkörbe etwas auseinander schieben und den Pizzaofen auf den Grill setzen. 4. Den Schmand mit BBQ Sauce und Schnittlauch verrühren. Anschließend den Pizzaboden damit bestreichen. Die Zwiebeln und den Serrano-Schinken darüber streuen. 5. Die Pizza in den Pizzaofen legen und etwa 6 Minuten grillen. In der Zwischenzeit das Steak dünn aufschneiden. Die aufgeschnittenen Scheiben mit dem Pesto und den Pinienkernen auf der Pizza verteilen und weitere 2 Minuten grillen.