

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

APERITIF

ZWIEBELPIZZA-STÜCKCHEN, OLIVEN UND NEGRONI

Rezept (für ca. 40 Pizza-Stückchen und 6 Negroni)



Zutaten	Sonstiges Equipment
Gemüse und Obst 1 große Gemüsezwiebel 1 Zitrone (unbehandelt)	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Molkereiprodukte, Eier, Kühlung 10 g Hefe	Rührschüssel Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts
Konserven, Essig, Öl, Senf etc. schwarze und/oder grüne Oliven 7 EL Olivenöl	Zahnstocher kleine Papierservietten
Gewürze 1/2 TL Thymian (getrocknet)	6 Trinkgläser (siehe Bild)
Brot und Backwaren 1 Prise Zucker 1/4 TL Salz etwas grobes Meersalz 210 g Mehl	
Wein, Bier und Spirituosen 120 ml Campari 120 ml Vermouth Rosso 120 ml Gin	
Sonstiges 18 Eiswürfel	

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

HINWEISE

Selbst gemachter Pizza-Teig oder Fertigteig

Wenn Ihr es noch schneller und einfacher haben wollt, könnt Ihr auch Fertigteig für's Backblech aus dem Kühlregal verwenden. Natürlich geht nichts über selbst gemachten Pizzateig mit frischer Hefe, aber manchmal muss es einfach schnell gehen ...

Zubereitungszeit Zwiebel-Pizza: 20 min

Gehzeit Pizzateig: 1,5 h

Zubereitungszeit Negroni (6x): 10 min

Zutaten Zubereitung

1. Teig zubereiten

	In einer kleinen Schüssel
10 g Hefe	mit
1 Prise Zucker	und
2 EL Wasser <i>(lauwarm)</i>	verrühren.
2 EL Mehl <i>(Typ 405)</i>	untermischen und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. (In dieser Zeit kann Schritt 2 durchgeführt werden.)
	Nach Ablauf der Gehzeit
200 g Mehl <i>(Typ 405)</i>	in eine Rührschüssel geben, den Vorteig,
1/4 TL Salz	und
125 ml Wasser <i>(lauwarm)</i>	hinzu geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine bzw. des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten.
	Den Teig zu einem Laib formen und abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich ca. verdoppelt haben.

2. Zwiebeln zubereiten

1 große Gemüsezwiebel	schälen, vierteln und in feine Ringe schneiden.
	In einer Pfanne
3 EL Olivenöl	auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
	Sie sollten auf keinen Fall braun werden. Nach ca. 5 Minuten
50 ml Wasser	und
etwas Salz	hinzugeben und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen. Bis zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen.

3. Pizza backen (1 h bevor die Gäste eintreffen)

	Den Backofen auf 225°C (Umluft) 15 Minuten vorheizen.
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig rechteckig so ausrollen, dass er ca. 1/2 cm dick ist. Auf das Backblech legen. Diesen dann mit
4 EL Olivenöl	(auch über den gesamten Rand) bestreichen und die Zwiebeln darauf geben.

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

1/2 TL Thymian (getrocknet)
etwas grobes Meersalz

Mit und bestreuen. 15 Minuten backen.
Die Pizza kurz abkühlen lassen und anschließend mit einem Messer oder Pizzaroller in ca. 5x5 cm große Stückchen schneiden.
Warm servieren.

Zutaten Zubereitung

Negroni zubereiten

3 Eiswürfel in ein Aperitifglas geben und
2 cl Campari
2 cl Vermouth Rosso (z.B. *Martini Rosso*) und
2 cl Gin darauf geben. Verrühren.
Von einer unbehandelten Zitrone mit dem Messer einen ca. 1 cm breiten und 6 cm langen Streifen aus der
Zitronenschale (unbehandelt) schneiden und in das Glas geben.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Neben den Pizza-Stückchen kannst Du auch noch schwarze und/oder grüne Oliven in einem Schälchen zum Aperitif reichen. Reiche ein paar Zahnstocher und ein Gefäß für eventuelle Kerne dazu. Gut sind dazu auch kleine Papierservietten, denn zum Aperitif sitzen die Gäste ja meist noch nicht am Tisch, auf dem die Stoffservietten sind.