

# Pizza

mit Vongole, Chili und Prezzemolo



## Zutaten für 4 Personen

- Pizzateig  
(frisch von der Theke bei Delicatessa)
- 80ml Olivenöl «extra vergine»
- ½ Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 250ml trockener Weisswein
- 1 Kilo Vongole
- 250ml Vollrahm
- Chiliflocken
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

## Zubereitung

Pizzateig mindestens 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf maximaler Stufe vorheizen, wenn möglich mit einem Pizzastein.

Zwiebel grob hacken, Knoblauchzehen schälen und zerquetschen. Glattblättrige Petersilie fein hacken und für später beiseite stellen.

Öl in einem grossem Topf erhitzen und Zwiebeln darin 5 Minuten weich garen. Knoblauch zufügen, weitere 7 Minuten dünsten, ohne dass er braun wird.

Wein dazugeben, zum Köcheln bringen. Vongole dazugeben, Deckel aufsetzen und einige Minuten köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Vongole mit einer Schaumkelle in eine Schüssel heben.

Verbleibende Kochflüssigkeit solange reduzieren bis sie eindickt. Rahm dazu zugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb abgessen und abkühlen lassen.

Teig auf bemehlter Oberfläche auswallen und dick mit Muschelcreme bestreichen, mit Vongole belegen und Chiliflocken darüber streuen.

3 – 4 Minuten backen und mit etwas Olivenöl und mit Petersilie (Prezzemolo) bestreuen.