



Pfannenzizza Shakshuka-Style mit Minz-Joghurt

**Für 8 dünne Pfannenzizzen
(Vorspeise für 8 oder Hauptgang für 4 Personen)**

Für den Teig:

500 g Weizenmehl 405 und etwas Wiener Grießler oder Spätzlemehl zum Ausrollen
1 gehäufte TL Salz
20 g frische Hefe (oder 1 Beutel Trockenhefe)
100 g weiche Weihenstephan Butter
1/2 TL Olivenöl

Für den Belag:

150 g Weihenstephan Rahmjoghurt 10% Fett
500 g Weihenstephan Naturjoghurt (3,5 %)

4 Knoblauchzehen
1/2 Salzzitrone oder 2 EL geriebene Zitronenschale
5–6 Jalapeño-Chilischoten
je 1/2 Bund Koriander und Minze
3 EL Olivenöl
3 EL Weihenstephan Butter
1 TL Kreuzkümmel
2 EL Paprikapulver edelsüß
400 g stückige Tomaten
300 g Kichererbsen (Glas)

Zubereitung:

1. Rahmjoghurt und Naturjoghurt mischen, dabei leicht salzen. Anschließend in einem sehr feinen Sieb oder in einem Tuch im Kühlschrank abtropfen lassen. Die Zutaten für den Teig mit ca. 250 ml lauwarmem Wasser verkneten, die Butter zugeben und weiterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig zu 8 glatten Kugeln formen, ganz leicht ölen und zudecken (am besten in eine große Plastikbox mit Deckel). An einem warmen Platz 1–2 Stunden gehen lassen.

2. Knoblauch schälen und mit der Salzzitrone hacken, Chilis entkernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Falls Wurzeln am Koriander sind, die Wurzeln waschen und ebenfalls hacken.

3. Zitrone, Knoblauch, Chilis und evtl. Korianderwurzeln in 3 EL Olivenöl kurz rösten. Kreuzkümmel und Paprikapulver unterrühren, dann sofort mit 100 ml Wasser ablöschen, die Tomaten und Kichererbsen zugeben, salzen. Ohne Deckel 10 Min. köcheln lassen.

4. Pizzateig mit etwas Wiener Grießler dünn ausrollen, jeweils etwa so groß wie der Boden einer mittelgroßen Pfanne. Die ausgerollten Teigfladen stapeln und mit Backpapier zudecken. Eine oder zwei Pfannen erhitzen. Die Teigfladen darin bei großer Hitze 2 Min. backen, dann wenden und mit etwas Tomatensauce bestreichen. Noch 2 Min. backen, dann aus der Pfanne nehmen und gleich die nächsten Pizzateige in die Pfannen geben. Fertige Pizza mit etwas Joghurt und reichlich Koriander und Minze garnieren, mit Olivenöl beträufeln und heiß servieren.

Tipp:

Wie ein guter Pfannkuchen, so schmeckt auch die Pfannenpizza am besten, wenn man sie sofort und ganz heiß genießt. Deshalb am besten jede fertige Pizza teilen und nach und nach alle Pizzen backen.

Tipp 2:

Eine cremig-aromatische Spezialität aus abgetropftem Joghurt ist der orientalische Labneh. Variationen davon findet man in vielen Ländern des östlichen Mittelmeerraumes. Die bayerische Version davon kann man aber ganz leicht, wie im Rezept beschrieben, selbst machen.