



### Zucchini-Bratwurst-Pizza mit Tortillakruste

Für 4 Portionen:

- 2 kleine Zucchini, gelb
- 2 kleine Zucchini, grün
- 30 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, am Vortag gekocht
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 rohe grobe Bratwürste
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 100 g Tortilla Chips
- 100 g Parmesan
- 1 Pizzablech oder 1 Aluschale
- 200 g geröstete, eingelegte Paprika (aus dem Glas)
- 150 g Frischkäse
- Paprikapulver, edelsüß
- Chili aus der Gewürzmühle

Zucchini waschen, längs in dünne Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl mischen und auf dem Grill bei direkter Hitze 2-3 Minuten angrillen.

Die Scheiben in einer Pizzaform oder einer Aluschale leicht überlappend auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Vorgekochte Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Petersilie in eine Schüssel geben. Den Darm der Bratwürste entfernen und das Brät mit in die Schüssel geben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brätmasse auf den Zucchini verteilen.

Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Royale auf dem Brät verteilen.

Auf dem Grill bei 80-100° indirekter Hitze 30 Minuten garen.

Danach die zerbröselten Tortillachips und den fein geriebenen Parmesan darauf geben und weitere 5 Minuten garen, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Geröstete Paprikaschoten in ein Sieb geben, abtropfen lassen, den Fond dabei auffangen.

Frischkäse in einer Schüssel mit 50 ml Paprikafond glattrühren. Die Paprikaschoten fein hacken und untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili aus der Mühle abschmecken.

Pizza in Stücke schneiden und mit der Paprika-Frischkäse-Crème servieren.

© by Johann Lafer

LE VAL D'OR · STROMBURG HOTEL · BISTRO D'OR  
Le Val d'Or Restaurant GmbH · 55442 Stromberg bei Bingen  
Tel.: 0 6724 - 9310-0 · Fax: 0 6724 - 9310-90  
www.johannlafer.de · stromburghotel@johannlafer.de

