

Pizza Rezepte

Pizza Mit Salami 1

Anzahl: 1 Portion

Gattung: Teigwaren, Pizza

3	Scheiben TK- Blätterteig (225 g)		Pfeffer a.d.Mühle
3	Zwiebeln		Salz
3	Essl. Olivenöl	1	Knoblauchzehe
1/2	Pk. Parmalat mit Stückchen -(250 g)	1/2	grüne Paprikaschote
	Cayennepfeffer	50 g	weiße Champignons
	Oregano	1	Pk. Mozzarella (150 g)
		60 g	Salamischeiben

Blätterteig auftauen lassen, Scheiben übereinander legen und rund ausrollen (ca. 20 cm Durchmesser). Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zwiebeln würfeln, im öl in der Pfanne glasig dünsten, Parmalat zugeben und 10 Minuten leise kochen lassen. Mit Cayennepfeffer, Oregano, Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch würzen. Masse auf den Teig streichen.

Paprika in feine Streifen, Champignons und Mozzarella in Scheiben schneiden. Salamischeiben halbieren, alle Zutaten gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Pizza im vorgeheizten Ofen (Boden oder unterste Schubleiste) bei 200 °C (Gas 3 Umluft 200 °C) 25 - 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde pro Port.ca.1992 kcal/8378 kJ