

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Ob türkisch, französisch, amerikanisch oder klassisch italienisch: Wir lieben Pizza in jeglicher Form und aus aller Welt - süß, herzhaft oder traditionell. Es gibt viele unterschiedliche Varianten, die italienische Köstlichkeit zuzubereiten, daher haben wir eine Sammlung aus originellen, ausgefallenen und internationalen Rezepten mit unseren Foodbloggern für dich zusammengestellt. Lass dich inspirieren und probier etwas Neues aus!

### Zitronen-Pizza

Da wir immer offen für originelle Rezepte sind, fangen wir mit einer sommerlichen Pizza-Variante an. Die Amalfi-Küste ist nicht nur für ihre atemberaubenden Steinklippen und den wunderschönen Küstenabschnitt bekannt, sondern ebenso für ihre Liebe zu Zitronen. Sei es Zitronen-Pasta, -Ravioli, -Creme oder eben Pizza - um

den frischen Geschmack der Zitrusfrucht kommst du dort nicht herum. Sarahs Zitronen-Pizza spiegelt genau diese Aromen wieder und bringt dir italienisches Küstenflair auf den Teller. [Zum Rezept](#)



[Zitronenpizza](#) © Sarah Thor | Gaumenpoesie

### Heidelbeer-Pizza mit Ziegenkäse und Feigen

Ein perfektes Zusammenspiel zwischen süß und herzhaft bietet uns diese köstliche Pizza Bianco. Hier stehen die Komponenten Heidelbeere, Ziegenkäse, Feige und Serrano-Schinken im idealen Einklang und vereinen sich zu einer leichten und leckeren Pizza-Version. Yummy! Perfekt für warme Sommertage! [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Heidelbeer-Pizza mit Ziegenkäse und Feigen © Foodistas

### Pizza mit gelber Tomatensauce, Serrano, Feigen und Rucola

Wir können nicht genug bekommen von sommerlichen Pizza-Belägen. Ein echter Hingucker in diesem Rezept ist definitiv die gelbe Tomatensauce. Sie sieht nicht nur hübsch aus, sondern verleiht der Pizza auch einen leicht süßlichen Geschmack. In Kombination mit Rucola und Feigen ergibt die Pizza ein schönes, farbenfrohes und vor allem leckeres Gericht. [Zum Rezept](#)



Pizza mit gelber Tomatensauce, Serrano, Feigen und Rucola © Jennifer Stein | Tulpentag

### Herzpizza mit französischem Weichkäse und Hähnchen

Süß und lecker! Diese Pizza verbreitet Liebe und Geschmack. Mit einer etwas anderen Käse- und Fleischauswahl überzeugt dieses Rezept durch seine Originalität und natürlich durch die niedliche Herzform. Probiert Verenas französisch angehauchtes Rezept doch mal aus! [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Herzpizza mit französischem Weichkäse und Hähnchen © Vera Wohlleben | Nicest Things

### Huevos Rancheros: Frühstückspizza mit Avocado und Ei und Ei

Das nennen wir doch mal eine leckere Frühstücks-Alternative. Und sind wir ehrlich, Pizza geht zu jeder Tageszeit. Belegt mit Avocado, Ei, Chili und ein wenig Crème Fraîche startest du mit viel Energie in den Tag. Wer also auf ein deftiges Frühstück steht, sollte Elas Rezept mit mexikanischem Touch definitiv ausprobieren! [Zum Rezept](#)



Huevos Rancheros: Frühstückspizza mit Avocado und Ei © Ela | Transglobal Pan Party

### Zucchini-Pizza mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse

Eine Pizza à la française zum Genießen! Die salzigen Aromen der getrockneten Tomaten und dem Ziegenkäse ergänzen sich wunderbar mit der Zucchini und den Zwiebeln. Dadurch kreieren Sabrina und Steffen einen mediterranen Hauch auf dem Teller und garantierten Genuss! [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Pizza à la française mit Zucchini © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you-go-go



Süße Pizza mit Schoko-Creme und knusprigem Nussboden © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### **Süße Pizza mit Schoko-Creme und knusprigem Nussboden**

Das Beste an dieser Pizza? Die süße Leckerei ist an keine bestimmte Mahlzeit gebunden - sie schmeckt zum Frühstück, Mittagessen, am Nachmittag oder als Dessert. Mit der Haselnuss-Schoko-Creme-Basis steht dir ziemlich frei, womit du deine Pizza belegst. Verschiedenes Obst, Nüsse und Beeren passen in jeglicher Kombination. Denise hat ihre mit frischer Birne, Gojibeeren und Pistazien belegt und mit Kokosflocken abgerundet. Probiere aus, welche Kombination dir am Besten schmeckt! [Zum Rezept](#)

### **Lahmacun - Türkische Pizza**

Eine weitere internationale Pizza-Variante ist die türkische Pizza. Diese ist zwar nicht jedem ein Begriff, aber in Deutschland weit verbreitet. Die dünnen Teigfladen mit Lammhack, Paprika und roten Zwiebeln eignen sich ideal zum Mittag- oder Abendessen, ebenso wie nach einer durchzechten Partynacht. [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Lahmacun – Türkische Pizza

### Alpenpizza mit Kürbis und Pfifferlingen

Ein wunderbares Rezept für kühle Herbsttage: Kürbis und Pfifferlinge. Beides sind saisonale Zutaten, die genau deswegen auch in jeglichen Variationen zubereitet werden sollten. Durch die Sauerrahm-Basis bekommt Nikes Pizza einen cremigen Geschmack und verbindet die Beläge hervorragend. Also nichts wie ran an dieses Rezept! [Zum Rezept](#)



Alpenpizza mit Kürbis und Pfifferlingen © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

### Döner-Pizza

An alle Döner-Fans da draußen: Das ist eure Chance, Pizza und den türkischen Klassiker miteinander zu verbinden. Dieses Rezept ist sicherlich nicht für jeden Geschmack, jedoch auf jeden Fall einen Versuch wert. Wieso auch nicht einmal etwas anderes ausprobieren? [Zum Rezept](#)



Döner-Pizza © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

### Pizza mit grünem Spargel und Kräuter-Frischkäsecreme

Ebenso wie Pizza ist Spargel sehr vielseitig einsetzbar. Bei diesem Rezept kommen beide zusammen und ergeben eine super leckere Kombination. Gepaart mit einer Kräuter-Frischkäsecreme ist diese Pizza von Karin eine frische und geschmackvolle Variante. Die Kräuter-Creme könnt ihr ebenfalls variieren und eure persönlichen Lieblingskräuter verwenden. Simpel und lecker! [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Pizza mit grünem Spargel und Kräuter-Frischkäsecreme  
© Karin Klemmer | Wallygusto

### Chicago-Style Pizza mit vegetarischer Füllung

Jetzt kommen wir zu einer amerikanischen Version, die kaum mit der klassischen italienischen Pizza zu vergleichen ist. Auch "Deep Dish" genannt, wird die Pizza mit hohem Rand gefüllt und nicht traditionell belegt. Jessica hat dafür viel Gemüse verwendet, das anschließend mit der Tomatensauce überzogen wird. Pizza mal Chicago-Style? Warum nicht! [Zum Rezept](#)



Chicago-Style Pizza mit vegetarischer Füllung © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Flammkuchen mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln

Eine Abwandlung des klassischen Elsässer Rezepts ist dieser Flammkuchen von Anna: Eine Variante mit leckerem geschmolzenen Ziegenkäse und einer süßen Note durch die karamellisierten Zwiebeln. Durch Thymian wird das ganze Gericht schlussendlich noch verfeinert und erhält dadurch einen wunderbaren Geschmack. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln © Anna Liebel | Was esse ich heute?

### Pan Pizza 2.0

Für alle, die große Fans von amerikanischer Pizza sind, sollten die Pan Pizza von Maja für das nächste Abendessen in Erwägung ziehen. Normalerweise klassisch belegt mit Peperoni (amerikanischer Salami), hier jedoch mit würziger spanischer Chorizo - sehr würzig und lecker. Fertig gebacken, bekommst du eine luftige, hohe Pizza mit einem krossen Rand und Boden. Ran an die Pfanne, Pan-Pizza-Liebhaber! [Zum Rezept](#)

## Rund um die Welt: 15 ausgefallene Pizza-Rezepte



Pan Pizza 2.0 © Maja Nett | moey's kitchen



Pizza Parma - mit Rucola und Parmaschinken

### **Pizza Parma - mit Rucola und Parmaschinken**

Manchmal muss es einfach der italienische Klassiker sein: Dünner und knuspriger Boden, Büffelmozzarella, frischer Rucola und hauchdünne Scheiben Parmaschinken, abgerundet mit Parmesanscheiben. Frisch und einfach lecker! Wenn du magst, kannst du noch ein wenig frisches Olivenöl über deine Pizza träufeln und schon schmeckt sie wie bei deinem Lieblingsitaliener. [Zum Rezept](#)