

Bunt belegte Pizza vom Blech

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

500 g Pizzateig
250 ml Pizzasauce
100 g Champignons
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
30 g dünn aufgeschnittene Chorizo
4 Scheiben Kernrauschschinken
30 g schwarze, kernlose Oliven
100 g Feta
50 g Mais aus der Dose
6 Kirschtomaten
200 g Mozzarella
150 g Emmentaler
Salz, Pfeffer
Butter zum Einfetten

Dein Blech mit Pizzateig und Tomatensauce ist wie ein weißes Blatt Papier: drauf darf, was du am liebsten magst. Ob wild gemischt oder streifenweise belegt, ob vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch - tob dich aus und servier deinen Freunden eine Pizzakreation, die sie nicht mehr vergessen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Butter einfetten.

- 2 -

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. Paprikas entkernen und in dünne Streifen schneiden. Kernrauschschinken in Stücke zupfen. Mais abgießen. Feta würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Emmentaler reiben.

- 3 -

Pizzateig auf Backblechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Mit Pizzasauce bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Mozzarella auf dem Teig verteilen. Pizza nach Belieben mit Chorizo, Oliven und Feta, Mais und Tomaten, gelber und roter Paprika, Kernrauschschinken oder Champignons belegen. Emmentaler darüber streuen und im heißen Ofen 20-30 Minuten backen.