

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte



Pizzarezepte gibt es unzählige! Margherita, Funghi, Diavolo, Napoli ... ich könnte diese Aufzählung jetzt unendlich lange fortführen. Aber viel wichtiger: Wie magst du deine Pizza am liebsten? Beim **Pizzabelag** sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt – ob eher klassisch gehalten, mit oder ohne Fleisch oder eher ausgefallen mit Früchten. Bei diesen **25 Pizzarezepten** ist für jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

Doch erst der **richtige Pizzaboden** macht deine Pizza perfekt und auch da hast du die Wahl: Ein Großteil unserer Pizzarezepte beruht auf einem klassischen, italienischen Pizzateig mit Hefe. Möchtest du lieber einen anderen Pizzateig? Kein Problem, dann schnapp dir einfach ein Rezept für Pinsa oder Vollkornteig. Selbst Blätterteig ist erlaubt ... verrät es nur keinem Profi.

Der dritte wesentliche Bestandteil von Pizzarezepten ist die **Zubereitungsweise**: Eine klassische neapolitanische Pizza wird z. B. **im Holzofen** bei mindestens 430 °C gebacken. Nun hat natürlich nicht jeder einen Pizzaofen zu Hause, aber es funktioniert auch im **heimischen Backofen** und sogar in einer Gusseisenpfanne. Probier's aus und finde deine neue Lieblings-Pizza!

### Klassische Pizzarezepte

#### Neapolitanische Pizza

Nichts geht ohne den Klassiker: krosser Teig, fruchtige

Tomatensauce, schmelziger Käse und das alles am besten gefährlich heiß. Du hast keinen Holzofen? Dann schnapp dir einfach deine Gusseisenpfanne oder einen Pizzastein und heiz deinem Teigfladen bei Backofen-Oberhitze ordentlich ein. Andiamo! [Zum Rezept](#)



[Neapolitanische Pizza](#)

#### Pizza mit frischen Tomaten

Noch simpler kommt diese Pizza daher. Ein perfekt knuspriger Teig braucht manchmal eben nicht viel – bloÙ eine würzige Tomatensauce und leckere frische Tomaten. Noch etwas Basilikum und fertig ist deine Pizza ... die übrigens zufällig vegan ist. Wer möchte, kann sie natürlich noch mit (veganem) Käse schmücken. [Zum Rezept](#)



[Pizza mit frischen Tomaten](#)

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte

### Pizza mit scharfer Peperoni-Salami

Wenn fruchtige Tomatensauce auf einen wÙrzigen Belag aus Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, roten Zwiebeln und sÙÙen Kirschtomaten trifft, geraten meine Geschmacksnerven ins Tanzen! Deine auch? [Zum Rezept](#)



[Pizza Salsiccia](#)

### Pizza Rucola

Rucola-Liebhaber aufgepasst! Auf diesem knusprigen Teigfladen lassen sich eine fruchtige Tomatensauce und ein ganzer Haufen des nussig-herben GrÙns nieder. Sag "Buongiorno!" zu Pizzagenuss ohne Schnickschnack – dafür mit ganz viel Geschmack. [Zum Rezept](#)



[Pizza Rucola](#)

### Pizza Parma mit Rucola

Was kann eine Rucola-Pizza noch besser machen? Kommt ganz auf deine Vorlieben an. Wenn du auf Schinken

stehst, definitiv dünner Parmaschinken mit Büffelmozzarella und Parmesanhobeln. Einfach göttlich! [Zum Rezept](#)



[Pizza Parma mit Rucola](#)

### Pizza Hawai

Ein Pizzabelag, bei dem sich die Meinungen spalten. Während waschechte Italiener die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, erfüllt dich der Anblick von frischer [Ananas](#) und wÙrzigem Schinken auf knuspriger Pizza mit purem Glücksgefühl? Dann steh dazu und lass dir deine Pizza Hawai schmecken! [Zum Rezept](#)



[Pizza Hawai](#)

## Pizzarezepte aus der Pfanne

### Mini-Pizzen

Mini-Pizzen haben es bei dir bislang nur als Piccolini aus

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte

der Pappverpackung auf den Teller geschafft? Dann wird es höchste Zeit für Piccolini deluxe. In einer Gusseisenpfanne werden die kleinen Pizzen wunderbar knusprig. Wer braucht da noch einen Pizzastein? Zwei Belag-Inspirationen findest du im Rezept. [Zum Rezept](#)



Mini-Pizzen

### Bubble-up Pizza

Sieht aus wie das italienische Original und schmeckt wie die amerikanische Pan-Pizza: Die Bubble-up-Pizza! Sie kommt erst in die Pfanne und dann in den Ofen! Dank Aufbackbrötchen wird sie so richtig fluffig – und dank Salamischeiben richtig würzig! [Zum Rezept](#)



Bubble-up Pizza

### Deep Dish Pizza

Jetzt wird es deep and cheesy: Der Klassiker aus Chicago hat einen besonders hohen Rand, der in einer Gusseisen

Bratpfanne wunderbar knusprig wird. Dazu noch eine Extraportion Käse, eine süßliche Tomatensauce und die Deep Dish Pizza ist dir sicher! [Zum Rezept](#)



Deep Dish Pizza

### Grillpizza mit Zucchini und Ricotta

Pizzarezepte aus der Grillpfanne? Ja bitte! Der knusprige Teig lässt sich mit allem belegen, was dein Herz begehrt und ist flott auf den Tisch gebracht. Besonders lecker ein Belag aus Zucchini, Ricotta und Frühlingszwiebeln. [Zum Rezept](#)



Grillpizza mit Zucchini und Ricotta

### Pizzarezepte mit Fleisch und Fisch

#### Artischocken-Ricotta-Pizza

Teig ausrollen, belegen, in den Ofen schieben – fertig ist die Pizza! Dieses Pizzarezept widersetzt sich dem

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte

immergleichen Prozedere. Zuerst backst du den Teig; dann bestreichst du ihn mit frischem Basilikum-Honi-Ricotta und belegst ihn mit zarten Artischockenherzen und hauchdünnem Parmaschinken. Und der Unterschied? Herrliche Frische und Leichtigkeit! [Zum Rezept](#)



[Artischocken-Ricotta-Pizza](#)

### Pizza mit grünem Spargel und Edamame

Pizzabelag mal anders und ganz leicht – mit grünem Spargel und Edamame. Die kleinen, proteinreichen Bohnen verleihen der Pizza eine nussige Note, selbstgemachtes Pesto und knuspriger Pancetta sorgen für die nötige Würze. [Zum Rezept](#)



[Pizza mit grünem Spargel und Edamame](#)

### Pizza mit Hähnchen und Mozzarella

Margherita oder Funghi? Tomatensauce oder Pesto? Keins von beiden! Bei dieser Pizzavariante mit cremiger

Käsesauce, saftigem Hähnchen und Mozzarella wird's ganz schön amerikanisch ... und üppig. Du hast es dir verdient! [Zum Rezept](#)



[Pizza mit Hähnchen, Mozzarella und Kräutern](#)

### Pizza mit Räucherlachs und Avocado

Hier kommen alle Fischliebhaber auf ihre Kosten. Wenn feiner Räucherlachs auf cremige Avocado und knackigen Rucola trifft, kannst du nach gerade mal 25 Minuten diese leichte Pizza genießen. Dank fertigem Pizzateig nämlich. [Zum Rezept](#)



[Pizza mit Räucherlachs und Avocado](#)

### Sommerpizza mit Pfirsich, Parmaschinken und Rucola

Süßer Pfirsich, herzhafter Weichkäse, knuspriger Parmaschinken und frischer Rucola machen diese Pizza zu unserem absoluten Sommerliebling! [Zum Rezept](#)

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte



Sommerpizza mit Pfirsich, Parmaschinken und Rucola

### Überraschende Pizzarezepte

#### Low-Carb-Brokkoli-Pizza

Du hast richtig Lust auf Pizza, möchtest aber eine leichtere, kalorienärmere Variante? Dann ist diese Low-Carb-Brokkoli-Pizza dein Stichwort. Im [Food Processor](#) zerkleinerst du den grünen Kohl im Handumdrehen in Raspel, die du dann mit Eiern und Käse zu einem Teig vermengst. Im heißen Ofen entsteht aus gestocktem Ei und geschmolzenem Käse ein würziger Teig mit leichtem Crunch. Gib Low-Carb-Pizza eine Chance! [Zum Rezept](#)



Low-Carb-Brokkoli-Pizza

#### Vollkornpizza mit Brombeeren, Schafskäse und Fenchel

Ein bisschen fruchtig, ein wenig herb und etwas würzig – diese Pizza bringt alle Geschmackskomponenten auf einen Teig ... Genau genommen auf einen aromatischen

Vollkornteig. Hol dir den Spätsommer auf deine Pizza mit Brombeeren, Schafskäse und Fenchel. [Zum Rezept](#)



Vollkornpizza mit Brombeeren, Fenchel und Schafskäse

#### Avocado-Pizza

Das beste Duo seit Tomate und Mozzarella? Grünes Pesto und Avocado! Aber nicht im Salat oder in deiner Pasta, sondern auf knusprig gebackenem Pizzateig. Zur Rose aufgefächert macht diese Veggie-Pizza nicht nur geschmacklich viel her. Greif dir schnell ein Stück, bevor sie weg ist! [Zum Rezept](#)



Avocado Pizza

#### Fladenbrotpizza mit Zucchini, Spinat und Feta

Wenn dich der plötzliche Pizzahunger überfällt, kommt dieses Pizzarezept genau richtig: kein Gehen, kein Ziehen. Statt des klassischen Pizzateigs knusperst du auf einem libanesischen Fladenbrot – belegt mit Zucchini, Spinat

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte

und Feta. Mhm ...so lecker kann Pizzagenuss auf die Schnelle sein! [Zum Rezept](#)



[Fladenbrot-Pizza mit Zucchini, Spinat und Feta](#)

### Fladenbrotpizza mit Hackfleisch und Feta

Du möchtest deine Fladenbrotpizza noch etwas deftiger? Dann servier den praktischen Teigfladen doch mal mit Hackfleisch und Feta! Minze und Feta sorgen dann für den Frischeausgleich. [Zum Rezept](#)



[Fladenbrot-Pizza mit Hackfleisch und Feta](#)

### Blättertorteigpizza mit Sommergemüse

Warum Pizza nicht auch mal mit knusprigem Blättertorteig genießen? Belegt mit Zucchini, Tomaten und cremigem Ziegenkäse zauberst du im Nu einen sommerlichen Pizzagenuss, der auf der nächsten Gartenparty ganz schön was hermacht. [Zum Rezept](#)



[Blättertorteigpizza mit Sommergemüse](#)

### Pizza fritta napoletana

Manchmal muss es dann eben die pure Sünde sein! Beleg deine Pizza mit Ricotta, TomatensoÙe und Bacon, klapp sie ein und frittier sie aus – fertig ist der Snack à la Neapel! [Zum Rezept](#)



[Pizza fritta napoletana](#)

### Kleine Pizzaherzen

Sind die nicht süÙ? Also nicht vom Geschmack, sondern von ihrer Optik! Mit diesen Pizzaherzen aus knusprigem Teig mit Tomaten, Basilikum und Cheddar fühlt sich jeder Gast willkommen. [Zum Rezept](#)

## 25 brandheiÙe Pizzarezepte



Kleine Pizzaherzen



Wassermelonen-Pizza mit Feta und Oliven

### **Bananen-Schoko-Pizza**

Okay ... dass geschmolzene Nuss-Nougat-Creme auf warmem Teig einfach göttlich schmeckt, ist seit Toast, Crêpe und Co. ein offenes Geheimnis. Wenn der süÙe Teig dann noch als knusprige, runde Scheibe aus dem heißen Ofen kommt und mit Bananenscheiben, gesalzenen Erdnüssen, Pistazien und geraspelter Schokolade bestreut wird, gibt es kein Halten mehr. [Zum Rezept](#)



Bananen-Schoko-Pizza

### **Wassermelonen-Pizza mit Oliven und Feta**

Pizza mal anders - nicht aus dem Ofen, sondern aus dem Kühlschrank. Und in Form einer herrlich erfrischenden Wassermelone. Statt Salami und Tomaten kommen Oliven und Feta auf den Boden. Eine wunderbare Beilage zu gegrilltem Lachs, Garnelen und Co. [Zum Rezept](#)