

## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Margherita oder Funghi? Diavolo oder Napoli? Wie magst du deine Pizza am liebsten? Mit Ricotta bestrichen und mit Zucchini getoppt. Oder mit Süßkartoffeln, Grünkohl und karamellisierten Zwiebeln belegt? Auch lecker: eine Vollkornpizza mit Brombeeren, Schafskäse und Fenchel. Und nicht zu vergessen: Kleine Pizzaherzen für liebe Gäste. Es schmeckt, was gefällt.

Erst der richtige Boden, macht deine Pizza perfekt. Das italienische Original wird aus Mehl, Hefe, Olivenöl und Milch zubereitet, das deutsche Pendant aus Mehl, Quark und Öl. Schneller geht es mit einem Pizzateig ohne Hefe oder einem Pizzateig ohne Kneten. Egal für welchen Teig du dich entscheidest, mit diesen 10 Tricks wird deine Pizza perfekt.

### Paleo-Pizza mit Süßkartoffel, Grünkohl und karamellisierten Zwiebeln

Hier trifft knuspriger Teig - ganz ohne Getreide - auf Süßkartoffelpüree, Grünkohl und karamellierte Zwiebeln. Essen wie in der Steinzeit - alles andere als langweilig! [Zum Rezept](#)



[Paleo-Pizza mit Süßkartoffeln, Kohl und karamellisierten Zwiebeln](#)

### Sommerpizza mit Pfirsich, Parmaschinken und Rucola

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



[Sommerpizza mit Pfirsich, Parmaschinken und Rucola](#)

### Fladenbrot-Pizza mit Zucchini, Spinat und Feta

Hier muss nichts gehen und nichts ziehen! Statt des klassischen Pizzateigs knusperst du auf einem libanesischen Fladenbrot - belegt mit Zucchini, Spinat und Feta. Pizzagenuss auf die Schnelle! [Zum Rezept](#)

## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Fladenbrot-Pizza mit Zucchini, Spinat und Feta



Kleine Pizzaherzen

### **Vollkornpizza mit Brombeeren, Schafskäse und Fenchel**

Ein bisschen fruchtig, ein wenig herb und etwas würzig - diese Pizza bringt alle Geschmacksnerven zusammen. Die Basis: Ein knuspriger Boden aus Vollkornmehl. On Top: Brombeeren, Schafskäse und Fenchel - herrlicher Spätsommergenuss! Zum Rezept



Vollkornpizza mit Brombeeren, Fenchel und Schafskäse

### **Kleine Pizzaherzen**

Maximal süß diese kleinen Pizza-Herzen - nicht im Geschmack, sondern in ihrer Optik. Knuspriger Pizzateig mit Tomaten, Basilikum und Cheddar belegt. Ein herzliches Willkommen für deine Gäste! Zum Rezept

### **Pizza mit scharfer Peperoni-Salami**

Der Klassiker schlechthin! Knuspriger Pizzateig trifft auf fruchtige Tomatensauce, milden Mozzarella und scharfwürzige Salami. Zum Rezept



Pizza mit scharfer Pepperoni

### **Spinat-Artischocken-Pizza**

Diese Pizza verwöhnt mit ganz viel Belag - mit einer cremigen Spinat-Frischkäse-Sauce und mit zarten Artischockenherzen. Klassisch kann jeder. Und einfach auch! Zum Rezept



## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Spinat-Artischocken-Pizza



Auberginen-Pizza

### Blätterteigpizza mit Roter Bete, Ziegenkäse und Haselnüssen

Goldener Blätterteig - darauf hauch dünn geschnittene Rote Bete, würziger Ziegenkäse und knackige Haselnüsse. Ein farbenfrohes Pizzavergnügen! [Zum Rezept](#)



Blätterteigpizza mit Roter Bete, Ziegenkäse und Haselnüssen

### Auberginen-Pizza

Mini-Pizzen ganz groß! Eine Aubergine als Boden, Tomaten und Mozzarella als Belag. Schmeckt unwiderstehlich gut und ist in Windeseile gemacht. Low Carb kann so lecker sein! [Zum Rezept](#)

### Pizza mit Hähnchen, Mozzarella und Kräutern

Margherita oder Funghi? Tomate oder Pilze? Keins von beidem! Unsere neue Lieblingspizza kommt mit einer cremigen Käsesauce und einem Belag aus Hähnchen und Mozzarella daher. [Zum Rezept](#)



Pizza mit Hähnchen, Mozzarella und Kräutern

### Blätterteigpizza mit Möhren

Möhren in ihrer ganzen Pracht, als gelbe, lila- und orangefarbene Rüben - auf luftigem Blätterteig, mit Ricotta und frischen Kräutern verfeinert. [Zum Rezept](#)

## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Blätterteigpizza mit Möhren

### **Pizza mit Räucherlachs und Avocado**

Eine leichte Sommerpizza, wie sie dir gefällt - mit knackigem Rucola, cremiger Avocado und leckerem Räucherlachs. Dank fertigem Pizzateig in weniger als 25 Minuten zubereitet. [Zum Rezept](#)



Pizza mit Räucherlachs und Avocado

### **Low-Carb-Pizza mit Tomaten, Oliven und Rucola**

Seelentröster und Figurschmeichler in einem! Das Besondere an dieser Pizza: ein knuspriger Boden aus Blumenkohl, Käse und Ei. Darauf: eine fruchtige Tomatensauce, Oliven und Rucola. Voller Geschmack bei wenig Kalorien. Schlemmen erlaubt! [Zum Rezept](#)



Low-Carb-Pizza mit Tomaten, Oliven und Rucola

### **Blätterteigpizza mit Sommergemüse**

Knuspriger Blätterteig mit Zucchini, Tomaten und cremigem Ziegenkäse. Ein sommerlicher Pizzagenuss, der ganz schön was her macht - auf der nächsten Gartenparty oder dem Balkonabend. [Zum Rezept](#)



Blätterteigpizza mit Sommergemüse

### **Fladenbrotpizza mit Hackfleisch und Feta**

Minimaler Aufwand bei maximalem Geschmack! Diese deftigen Fladenbrotpizza kommt mit einem Belag aus Hackfleisch und Feta daher und wird von feiner Minze und würziger Petersilie verfeinert. [Zum Rezept](#)



## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Fladenbrot-Pizza mit Hackfleisch und Feta



Grillpizza mit Zucchini und Ricotta

### **Pizza mit grünem Spargel und Edamame**

Pizza ganz leicht - mit grünem Spargel und Edamame. Die kleinen 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

### **Polenta-Gemüse-Pizza**

Vegane Pizza ohne Ei und Käse, dafür mit einem knusprigen Polenta-Boden und einem frischen Gemüse-Belag. Selbst für Nicht-Veganer ein unwiderstehlich bunter Pizzagenuss! [Zum Rezept](#)



Polenta-Gemüse-Pizza

### **Grillpizza mit Zucchini und Ricotta**

Diese Pizza wird nicht gebacken, sondern gegrillt. Gegrillt? Ja genau! 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](#)

### **Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse und Pesto**

So schnell wie aus dem Tiefkühlfach, so lecker wie aus dem Ofen - diese Fladenbrot-Pizza ist in Windeseile zubereitet und noch schneller vernascht. On Top: Grünes Pesto, getrocknete Tomaten, griechischer Feta und Artischockenherzen. [Zum Rezept](#)

## Wie in Italien! Unsere 20 liebsten Pizzarezepte



Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse und Pesto

### 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](#)



Wassermelonen-Pizza mit Feta und Oliven