

Döner Pizza - die Fusion der Fast-Food-Giganten

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Krautsalat und Joghurtsauce ist dieses Gericht die perfekte Fast-Food-Fusion.

Wenn es schnell gehen muss, gelingt die Pizza durchaus mit fertigem Pizzateig und Tomatensauce. Im Fast-Food-Himmel landest du allerdings, wenn du Hefeteig und Tomatensauce selber machst:

- 1 -

Backofen auf 200 °C oder Pizzaofen auf höchster Stufe vorheizen.

- 2 -

Pizzateig auf Backpapier rund ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen. Mit Mozzarella, Feta und Peperoni belegen. Zwiebel in Ringe schneiden und auf die Pizza geben. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Im Pizzaofen verkürzt sich die Zubereitungszeit auf ca. 5 bis 8 Minuten.

- 3 -

Dönerfleisch in Öl kurz scharf anbraten. Tomate in Scheiben schneiden. Joghurt mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Fleisch, Tomatenscheiben und Krautsalat belegen. Mit Joghurtsauce toppen.

Oder doch lieber die klassische Dönertasche mit Fladenbrot? Hier geht's zum Döner-Bausatz und dem selbstgemachten Dönerfleisch:

Zutaten für 1 Portion

400 g Pizzateig
5 Esslöffel Pizzasauce
1 rote Zwiebel
100 g Mozzarella
100 g Feta
1 Tomate
150 g selbstgemachtes Dönerfleisch
3 Esslöffel Krautsalat
5 Esslöffel Griechischer Joghurt
4 eingelegte Peperoni
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Öl

Früher oder später kommt sie an einem Abend mit Freunden immer auf - die Frage aller Fragen: Döner oder Pizza? Die Wahl fällt oft schwer. Doch ab heute muss sie niemand mehr treffen. Denn nach dem Pizzaburger werden nun auch die liebsten Fast-Food-Spezialitäten der Deutschen miteinander vereint: Wenn Hefeteig auf Kebab trifft, entsteht die Döner Pizza. Und mit knusprig, luftigem Boden, Tomatensauce und Mozzarella sowie einem Topping aus würzigem Dönerfleisch,