

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Wer liebt sie nicht, die Pizza! Rund oder als Eckstück wird sie meistens mit Hefeteig zubereitet - aber wer sagt, dass es immer so sein muss?

Es gibt so viele Möglichkeiten! Und wenn du mal etwas ganz Neues ausprobieren möchtest, ohne dabei auf den geliebten Pizza-Geschmack zu verzichten, dann kannst du ihn ganz unterschiedlich einbringen. Wir haben 18 ausgefallene Variationen für dich zusammengestellt, die eigentlich gar keine und doch irgendwie ganz schön "Pizza" sind!

Und solltest du doch Sehnsucht nach der klassischen Pizza haben, findest du Tipps für knusprig-leckeren Pizzateig im großen [Pizza-Guide](#).

Pizza-Donuts

Für diese Pizza brauchst du keinen Ofen! Warum? Ganz einfach: Dein Hefeteig wird würzig-lecker gefüllt und anschließend in heißem Fett frittiert. Damit die Pizza-Tradition nicht gänzlich fehlt, erhalten deine Pizza-Donuts zum Schluss doch noch einen klassischen Belag aus schmelzendem Käse und Salami. [Zum Rezept](#)



[Pizza-Donuts](#)

Knusprige Avocado-Pizza

So hübsch fächern sich nur dünn aufgeschnittene Avocados auf deiner Pizza aus. Verwende eine reife Avocado, die aber noch schön fest ist. Grünes Pesto gibt dem milden Topping zusätzlichen Geschmack. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Avocado-Pizza](#)

Süße Bananen-Schoko-Pizza

Banane und Schokocreme sind eh schon eine unschlagbare Kombination. Wenn sich das Ganze aber auf Hefeteig verteilt und als süße Pizza serviert wird, sind Naschkatzen restlos begeistert. [Zum Rezept](#)

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Süße Bananen-Schoko-Pizza

Pancake Pizza – Aus der Pfanne

Bei dieser Pizza bleibt das Tiefkühlfach zu und der Backofen aus. Was du brauchst, ist eine Pfanne! Dann kommen Vollkornteig, Pizzasauce und Mozzarella rein, der Deckel drauf und fertig ist sie deine hausgemachte „Pancake Pizza“! [Zum Rezept](#)



Pancake Pizza

Knusprige Pizzasticks

Nach Eis am Stiel, Waffeln am Stiel und Kuchen am Stiel haben es diese herzhaften Snacks auch auf ein Stäbchen geschafft! Und die leckeren Pizzasticks sehen nicht nur zum Anbeißen aus, sondern sind auch schnell nachgebacken! [Zum Rezept](#)



Pizzasticks

Pizza Hörnchen

Ein echter Hingucker! „Funghi“ mit Zwiebeln und Champignons. „Salami“ mit Oliven und würzigen Wurstscheiben. Oder die klassische „Margherita“ mit Mozzarella und Basilikum? Probier doch mal etwas Neues und genieße deine Lieblingspizza einfach aus dem Hörnchen. [Zum Rezept](#)



Pizza Hörnchen

Herzhafte Pizza Waffeln

Was passiert, wenn ein fluffiger Boden aus dem Waffeleisen kommt und mit einem leckeren Tomaten-Mozzarella-Belag versehen wird? Es entsteht eine perfekte, neue Kombi: Eine herz hafte Pizza-Waffel! [Zum Rezept](#)

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Pizza Waffeln

Knusprige Frühstückspizza mit Spiegelei

Pizza geht auch schon zum Frühstück! Nein, nicht der kalte, traurige Rest vom letzten Abendessen. Sondern frisch, kross und mit Spiegelei on top. [Zum Rezept](#)



Knusprige Frühstückspizza mit Spiegelei

Pizza aus dem Glas

Lass deine Pizza doch einfach mal im Glas verschwinden. Wie das geht? Zutaten einfüllen, backen und dann ...Gabel holen und den köstlichen Geschmack genießen! [Zum Rezept](#)



Pizza aus dem Glas

Süße Pizza mit Apfel und Streuseln

Wenn du schon immer von einer Apfelkuchen-Pizza-Fusion fantasiert hast, werden deine Träume mit dieser süßen Pizza in Erfüllung gehen. Buttrige Streusel gibt es noch on top dazu. [Zum Rezept](#)



Süße Pizza mit Apfel und Streuseln

Taco-Pizzabrötchen mit Hackfleischfüllung

Fülle deine italienischen Pizzabrötchen mal mexikanisch mit würzigem Hackfleisch und schmelzendem Käse. Gib noch etwas Sour Cream und Tomaten obendrauf und du wirst feststellen: Das ist eine perfekt geglückte Fusion! [Zum Rezept](#)

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Taco Pizzabrötchen



Pizza-Tasche

Veggie-Pizzabrötchen Caprese

Italien-Fans aufgepasst! Hier wird frischer Hefeteig mit grünem Pesto, schmelzendem Mozzarella und getrockneten Tomaten gefüllt und in fluffige Pizzabrötchen verwandelt. Happs für Happs ein Pizzagenuss für Liebhaber der mediterranen Geschmacksvielfalt. [Zum Rezept](#)



Veggie-Pizzabrötchen Caprese

Fruchtige Granolapizza

Hier kommt alles auf einen knusprigen Granolaboden: Joghurt, Quark, Kokosraspel, Beeren und Bananen. Dann brauchst du sie nur noch in den Kühlschrank stellen. Das Ergebnis: Eine Pizza die gesund, frisch und lecker schmeckt! [Zum Rezept](#)



Fruchtige Granolapizza

Pizza-Tasche

Um unsere Pizza-Tasche nachzubacken, musst du nur den Teig mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Tomaten füllen. Jetzt noch die Füllung in geflochtenen Teig einpacken, goldbraun backen und einfach genießen! [Zum Rezept](#)

Pizza Cake

Für diese herzhafteste Torte werden mehrere Pizzen in einer hohen Springform übereinander gestapelt und goldbraun gebacken. Heraus kommt ein toller Pizza Cake mit schmelzendem Mozzarella und scharfer Salami, einer fruchtigen Tomatensauce und knusprigem Teig. [Zum Rezept](#)

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Pizza Cake

Bubble-up-Pizza mit Salami

Optisch italienisch, geschmacklich amerikanisch - die Bubble-up-Pizza kommt erst in die Pfanne dann in den Ofen und wird dank Teig zum Aufbacken und Salamischeiben super fluffig und richtig würzig! [Zum Rezept](#)



Bubble-up-Pizza

Blumenkohlpizza mit Pesto, Zucchini und Rotkohl

Diese gesunde Gemüsepizza kommt dank würzigem Boden aus Blumenkohl ganz ohne Hefeteig aus. Nur noch etwas Pesto und frisches Gemüse darüber verteilen - und fertig ist sie, deine köstliche Low-Carb-Pizza! [Zum Rezept](#)



Blumenkohlpizza

Auberginen-Pizza

Die Hauptzutaten für diese Margherita-Variante sind eine Aubergine, gestückelte Tomaten, Salz, Öl, Kräuter und Käse. Fehlt da nichts? Nein! Denn auf Weißmehl kannst du bei dieser Pizza getrost verzichten und sie ganz ohne schlechtes Gewissen genießen! [Zum Rezept](#)



Auberginen-Pizza

Wassermelonen-„Pizza“ mit Oliven und Feta

Diese Wassermelone macht nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich einiges her. Durch die Kombination mit herzhaftem Feta und würzigen Oliven ist sie wunderbar erfrischend und lecker - und außerdem blitzschnell zubereitet. [Zum Rezept](#)

Pizza mal anders: 22 ungewöhnliche Pizzavariationen



Wassermelonen-Pizza



Pizza-Cupcakes

Quinoa-Pizza-Bowls

Eine Pizza zum Löffeln! In diesen Schälchen schichten sich Paprika, Zwiebeln, Salami und Käse auf Quinoa – getränkt in Tomatensauce. Der beliebte Geschmack, ganz schnell gemacht! [Zum Rezept](#)



Quinoa-Pizza-Bowls

Mini-Tortilla-Pizza

Hast du schon mal versucht aus Weizenfladen kleine Pizzen zu machen? Nicht? Dann ist es jetzt an der Zeit! Pizzasauce, Mozzarella, Paprika und Pilze drauf, in der Muffinform backen und in Handumdrehen hast du diese kleinen Köstlichkeiten gezaubert! [Zum Rezept](#)



Mini-Tortilla-Pizza

Pizza-Cupcakes mit Salami, Paprika und Pilzen

Schnapp dir deine Muffinform, fülle Aufbackteig, Pizzasauce, Mini-Salami und frisches Gemüse hinein und ab in den Ofen damit - heraus kommen herzhafteste Pizza-Cupcakes, die einfach unwiderstehlich schmecken! [Zum Rezept](#)