

## 8 x Pizzaglück aus dem Ofen: von veggie bis süß



Eine selbstgemachte Pizza kann so einiges: deinen Heißhunger bereits mit dem ersten Bissen zufrieden stellen. Als süßer und auch herzhafter Seelentröster einspringen. Deine Diät einfach so unterbrechen (es lohnt sich jedes Mal). Deine Lieblingszutaten vereinen. Fleisch einfach mal ignorieren. Sogar als Low-Carb-Essen punkten. Aber vor allem kann Pizza eins – deine Freunde an einem Tisch versammeln und alle satt und zufrieden machen. Diese 8 knusprig gebackenen Teigfladen sind erst der Anfang vieler geselliger Stunden und einer langen Liste deiner Lieblingspizzen.

### Knusprige Frühstückspizza

Das Gelbe vom Ei löffelt du nicht mehr nur gemütlich aus der Schale, sondern neuerdings auch beim Frühstück von deiner Pizza. Gut, den Löffel kannst du dir eigentlich auch sparen, es reicht nämlich, wenn du beherzt zubeißt. Dann erwischst du mit einem Biss gleich noch Spargel und Pesto dazu. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Frühstückspizza](#)

### Knusprige Pizza mit Grillgemüse

Hier kommt zusammen, was zusammenkommen muss: Du, deine Terrasse und vor dir eine knusprige Sommerpizza mit allerlei gegrilltem Gemüse. Von Kirschtomaten über Zucchini bis Aubergine macht sich geballte Veggie-Power breit. Du magst Pilze, aber deine Freunde nicht? Beleg deine Pizza mit allem, worauf du Lust hast und was dein Gemüsefach hergibt. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Pizza mit Grillgemüse](#)

### Pizza mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Nektarinen

Es geht nichts über Ziegenkäse? Oh doch: zum Beispiel Ziegenkäse mit einem fruchtig-süßen Belag aus

## 8 x Pizzaglück aus dem Ofen: von veggie bis süß

Erdbeeren oder Nektarinen, verfeinert mit frischem Minz-Basilikum-Limetten-Zucker. Dein luftig, krosser, goldbrauner Pizzateig könnte im Sommer nichts Besseres zu bieten haben. [Zum Rezept](#)



[Pizza mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Nektarinen](#)

### Bunt belegte Pizza vom Blech

Schreite zur Tat und tob dich aus – verstreue sonnengelben Mais auf fruchtiger Tomatensauce. Krümel Feta zu schwarzen Oliven. Verteile scheinchenweise Chorizo. Zupfe Schinken aus seiner Form und gib Paprikastreifen und Pilzen genügend Platz zu wirken. Ganz zum Schluss lässt du Emmentaler und Mozzarella regnen – et voilà, ein Meisterwerk deines guten Geschmacks. [Zum Rezept](#)



[Buntbelegte Pizza vom Blech](#)

### Pizza im Kleinformat: Artischocken-Pizzette

Bei diesen knusprigen Minis kannst du einfach nicht nein sagen. Neben hauchdünnen Kartoffelscheiben, schmelzendem Bergkäse und zarten Artischockenherzen, haben die kleinen Pizen noch einen weiteren Trumpf zu bieten – einen Klecks frisches Pesto mit gerösteten Pinienkernen. [Zum Rezept](#)



[Pizza im Kleinformat: Artischocken-Pizzette](#)

### Pizza Hawaii mit BBQ-Sauce und Speck

Schau nicht zurück auf all die Jahre ohne Barbecue-Sauce unter Schinken- und Ananaswürfeln. Und gräm dich nicht wegen verpasster Baconkrümel und Zwiebelringe, die nicht mit dem Mozzarella deiner Pizza Hawaii verschmolzen sind. Von heute an wirst du sie nie wieder anders essen. [Zum Rezept](#)



[Pizza Hawaii mit BBQ-Sauce und Speck](#)

## 8 x Pizzaglück aus dem Ofen: von veggie bis süß

### Knusprige Pizza mit Salat und Pesto-Dressing

Thunfisch, Schinken, Pilze – macht Platz auf der Pizza. Knackige Salatblätter breiten sich jetzt auf dem knusprig gebackenen Teigfladen aus. Tomatensauce brauchst du nicht, geschmolzener Mozzarella und Brie bilden die Basis, auf die das leckere Pesto-Dressing von den frischen Blättern tropft. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Pizza mit Salat und Pesto-Dressing](#)

### Pizza Parma mit Burrata und Salat

Im Duell "cremig gegen cremig" kann es nur einen Sieger geben: Burrata schlägt Mozzarella. Zusammen mit hauchdünnem Parmaschinken und frischem Basilikum spiegeln sich dann nicht nur die Farben der Flagge, sondern auch der feine Geschmack Italiens auf deiner Pizza wider. [Zum Rezept](#)



[Pizza Parma mit Burrata und Salat](#)