

Pizza ohne Ei

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren
konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 31. Oktober 2011

www.Hans-joachim60.de

Index nicht aktiv

Diverses.....	36
Fisch.....	7
Fisch & Fleisch.....	25
Hack.....	41
Pizza Teig.....	132
Rind.....	54
Schwein.....	57
Soßen.....	141
Süß.....	145
Vegetarisch.....	153
Wurst.....	111

Inhaltsverzeichnis aktiv

Pizza ohne Ei.....	1
Index nicht aktiv.....	1

Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Fisch.....	7
Anchovis Pizza M	7
Garnelen Schafskäse Pizza.....	7
Kartoffelteig Pizza mit Schafskäse M	8
Lachs Champignon Pizza M.....	9
Lachs Pizza M.....	10
Mini Pizza Schiffchen M.....	11
Mini Pizzen aus Buttermilch Öl Teig M.....	12
Pizza "Frutti di Mare"	13
Pizza alla Siciliana	14
Pizza auf Seemannsart,.....	15
Pizza de Luxe mit Garnelen und Artischocken M	16
Pizza mit Lachs und Paprika M.....	17
Pizza mit Meeresfrüchten.....	18
Pizza mit Spinat und Garnelen M.....	19
Pizza mit Thunfisch M	20
Rösti Pizza M.....	21
Sardellen Käse Pizza M	21
Schummel Pizza M	22
Thunfisch Pizza.....	23
Thunfisch Pizza M	23
Thunfisch Pizza Mit Rucola M	24
Fisch & Fleisch	25
Fladenbrot Pizza M.....	25
Fladenbrot Pizza auf zweierlei Art M.....	27
Karibische Pizza M	27
Pizza ganz einfach M.....	29
Pizza Quattro Stagioni M.....	30
Pizza Teig	31
Pizza Variationen M	32
Pizza Vier Jahreszeiten M.....	34
Diverses	36
Gyros Pizza M.....	36
Karibische Pizza M	37
Pizza "Bombay"	37
Pizza Topf M.....	38
Türkische Pizza I M.....	39
Türkische Pizza II M	40
Hack	41
Auberginen Pizza	41
Brötchen Pizzen mit Mett M	42
Chili con Carne Pizza M	43
Hack Blätterteig Pizza M	44
Hackfleisch Pizza M.....	45
Hackfleisch Pizza mit Zigeuner Soße M	46
Hackfleisch Sauerkraut Pizza M	47
Kartoffel Pizza I M	47

Kraut Pizza M.....	48
Lahmacun, Türkische Pizza.....	49
Pizza M.....	50
Pizza II M.....	51
Pizza Partysuppe M.....	52
Pizza Suppe M.....	53
Rind.....	54
Mais Pizza I M.....	54
Maisgrieß Pizza M.....	55
Türkische Pizza I M.....	56
Schwein.....	57
Anderes.....	57
Gyros Pizza M.....	57
Herzhafte Schnitzel Pizza M.....	59
Kassler Mais Pizza M.....	59
Pizza M.....	60
Sauerkraut Pizza mit Wurst M.....	61
Schnitzel Pizza M.....	62
Schinken.....	63
Blätterteig Pizza M.....	63
Bohnen Schinken Pizza M.....	64
Französische Pizza M.....	65
Gemüse Pizza M.....	65
Grosse Fisch Pizza M.....	66
Kräuter Käse Pizza M.....	67
Lieblingspizza aus Sardinien M.....	68
Mais Pizza.....	69
Mini Pizzen M.....	70
Pizza auf Toast M.....	70
Pizza Baguette M.....	71
Pizza Brötchen M.....	72
Pizza Calzone M.....	72
Pizza Hawaii M.....	73
Pizza I M.....	75
Pizza mit Parmaschinken M.....	76
Pizza mit Tomaten, M.....	76
Pizza Pane mit San Daniele und Melone.....	77
Pizza Paradiso M.....	78
Pizza Pikante M.....	80
Pizza Spargel M.....	81
Pizza Toast I M.....	81
Pizza Toast II M.....	82
Pizza Toast III M.....	83
Pizza Variationen M.....	84
Pizza wie in Sardinien M.....	86
Rucola Pizza M.....	87
Rucola Pizza mit Parmaschinken M.....	88
Sandwich Pizza M.....	89

Schinken Pizza mit Oliven M	90
Schwäbische Pizza M	91
Würzig gefüllte Pizza M.....	92
Würzige Doppeldecker Pizza M	93
Speck	94
Brot Pizza M.....	94
Kartoffel Pizza I M	94
Kartoffel Pizza II M.....	95
Kartoffel Pizza III M	96
Pizza M.....	96
Pizza mit Bacon M.....	97
Pizza Seelen M	98
Ruck Zuck Pizza M.....	99
Wurst & oder Schinken	99
Fladenbrot Pizza M.....	99
Kartoffel Pizza II M.....	100
Kartoffelpizza, Schnelle M.....	101
Käse Salami Kochschinken Pizza M.....	102
Mini Pizzen oder M	102
Nudel Pizza M	103
Party Pizza Brötchen Miracel M.....	104
Party Pizza Häppchen M.....	105
Pizza Brötchen M	105
Pizza Brötchen M	106
Pizza I M.....	107
Pizza II M.....	108
Pizza Kartoffeln M.....	108
Pizza Quark Öl Teig M	109
Schwaben Art Pizza M.....	110
Toasty's Pizza M.....	111
Wurst	111
1a Pizza M.....	111
Bärlauch Pizza mit Salami M	112
Ciabatta Pizza M.....	113
Faulenzer Pizza M.....	114
Finger Pizza M.....	114
Gemüse Pizza M.....	115
Grünkohl Pizza.....	116
Herbstliche Salami Pizza M	117
Jambalaja Pizza M.....	118
Kartoffel Pizza II M.....	119
Party Pizza M.....	119
Pizza M.....	120
Pizza Brot M.....	121
Pizza mit Fleischwurst und Mayonnaise M	122
Pizza Napoli M.....	122
Pizza Suppe	123
Pizza ultimo M.....	124

Rucola Salami Pizza M.....	125
Salami Pizza M.....	126
Salami Pizza mit Mozzarella M.....	127
Salami Tomaten Pizza M.....	128
Scharfe Mini Pizzas M.....	129
Spinat Salami Pizza M.....	130
Tomaten Rucola Pizza M.....	130
Überraschungs Pizza M.....	131
Pizza Teig.....	132
Der perfekte Pizza Teig.....	132
Hefeteig für Pizza, Zwiebelkuchen etc. M.....	133
Italienischer Pizza Hefeteig.....	134
Kartoffelteig f Pizza M.....	134
Pizza M.....	135
Pizza Boden.....	135
Pizza Grundteig I.....	136
Pizza Grundteig II.....	136
Pizza Teig III.....	137
Pizza Teig IV.....	138
Pizza Teigbrötchen.....	138
Pizzaboden dünn und knusprig.....	139
Quark Öl Teig Grundmischung M.....	140
Würziges Pizza Fladenbrot.....	141
Soßen.....	141
Lecker Pizzasoße.....	141
Tomatensauce.....	142
Tomatensoße für Pizza I.....	143
Tomatensoße für Pizza II.....	144
Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce.....	145
Süß.....	145
Ananas Pizza M.....	145
Aprikosen Marzipan Pizza M.....	146
Aprikosen Pizza M.....	147
Beerenpizza à la Margherita M.....	147
Marzipan Aprikose Pizza M.....	148
Obst Pizza M.....	150
Pizza Kirsch Pfirsich M.....	151
Vegetarisch.....	153
Auberginen Pizza I M.....	153
Auberginen Pizza II M.....	154
Auberginen Tomaten Pizza M.....	156
Blitzschnelle Pizza M.....	157
Brokkoli Pizza I M.....	158
Brokkoli Pizza II M.....	159
Bunte Frühlingspizza M.....	160
Champignon Pizza mit Rucola M.....	161
Chicoree Birnen Pizza M.....	162
Dinkel Gemüse Pizza M.....	163

Frühlings Pizza M.....	164
Gemüse Pizza M.....	165
Gemüse Pizza I M.....	166
Gemüse Pizza II M.....	168
Gemüse Pizza mit Käse M.....	169
Gemüse Pizza vom Blech M.....	169
Kartoffel Pizza II M.....	170
Kartoffel Pizza III M.....	170
Kartoffel Pizza IV M.....	171
Kartoffel Pizza V M.....	172
Käse Pizza M.....	172
Lauch Champignon Pizza M.....	173
Mais Pizza.....	174
Paprika Pizza M.....	174
Pizza "Chinesische Art" M.....	175
Pizza auf griechische Art M.....	176
Pizza Belag M.....	176
Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin.....	177
Pizza Brötchen M.....	178
Pizza Crostini M.....	179
Pizza Greco.....	179
Pizza Gugelhupf M.....	180
Pizza Malibu M.....	181
Pizza Margherita M.....	182
Pizza mit Artischocken M.....	183
Pizza mit Blattspinat und Brokkoli M.....	184
Pizza mit Gerstenflocken M.....	184
Pizza mit Kräutern M.....	185
Pizza mit viererlei Käse M.....	187
Pizza Mortale M.....	188
Pizza Primavera Frühlings Pizza M.....	188
Pizza Rösti M.....	189
Pizza Schnecken M.....	190
Pizza Texicana M.....	191
Pizza Tomate Mozzarella I M.....	191
Pizza Tomaten Mozzarella II M.....	192
Pizza Umbria M.....	193
Ratatouille Pizza mit Basilikum M.....	194
Spargel Pizza M.....	195
Spinat Frischkäse Pizza mit Mandeln M.....	195
Tomaten Pizza M.....	196
Vegetarische Pizza mit Pilzen M.....	198
Zwiebel Pizza M.....	198
Hinweis M.....	199

Fisch

Anchovis Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

2 El Öl

4 Zwiebeln

4 Tomaten, getrocknete

1 Pck. Blätterteig, aufgetaut

120 g Pesto Rosso

10 Anchovis oder Sardellen

einige Basilikum - Blätter

Zubereitung

Öl erhitzen. Zwiebeln in Ringe schneiden und braten. Tomaten klein schneiden und zugeben. Blätterteig auf ein gefettetes Blech geben und mit Pesto Rosso bestreichen. Zwiebelmasse darauf verteilen. Anchovis hacken und darauf geben. Basilikum rupfen und darauf verteilen. Bei 180°C 25 min. backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

18.08.04 tiggerblue78

Garnelen Schafskäse Pizza

Zutaten für 4 Personen

250 g Schältdosen Tomaten Dose

4 Artischockenherzen Dose

150 g Schafskäse

20 küchenfertige rohe Garnelen

1 Pck. Pizzateig

4 El Olivenöl

Pfeffer

50 g entsteinte schwarze Oliven

30 g Rucola

Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln. Artischocken vierteln. Käse grob zerbröckeln. Die Garnelen abbrausen und trockentupfen.

2. Teig durchkneten zu vier Kugeln formen. Rund ausrollen ca. 18 cm und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
3. Die Fladen mit Olivenöl bestreichen. Die Tomatenwürfel darauf verteilen, pfeffern. Den Käse darüber streuen. Mit Artischocken, Garnelen und Oliven belegen und bei 200 Grad etwa **20 min. backen.**
4. Rucola putzen, abbrausen und zerpfücken und die Pizzas damit garnieren.

Zubereitungszeit ca. 15 min

Backzeit ca. 20 min

Kartoffelteig Pizza mit Schafskäse M

Backblech

Teig

300 g Kartoffeln mehligkochend

300 g Mehl

30 g Frische Hefe

Salz

Zucker

2 El. weiches Schweineschmalz

125 ml Milch

Mehl zum Bearbeiten

SUGO UND BELAG

1 Dose/n Geschälte Tomaten 800 g EW

80 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

5 El. Olivenöl

Öl fürs Backblech

1 Glas Sardellenfilets in Öl 50 g EW

2 klein. Zweige Rosmarin

300 g Milder Schafskäse

Pfeffer grob gemahlen

Für den Teig die Kartoffeln in der Schale kochen, warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mehlmulde krümeln. 1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker und Schmalz auf dem Mehlsrand verteilen. Die Milch leicht erwärmen und über die Hefe gießen. Von der Mitte aus die Hefe in der Milch

auflösen und mit dem Mehl und den durchgedrückten Kartoffeln zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt je nach Raumtemperatur 40-50 min gehen lassen. Der Teig soll sein Volumen verdoppeln.

Für den Belag die Tomaten mit Saft in eine Schüssel geben und grob zerdrücken. Zwiebeln und Knoblauch pellen, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch durchpressen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin glasig andünsten. Die zerdrückten Tomaten dazugeben und bei milder Hitze offen 20-25 min einkochen lassen, gelegentlich umrühren.

Der Tomatensugo soll nicht mehr flüssig sein, sondern eher eine püreeartige Konsistenz haben.

Den Kartoffelteig etwas flachdrücken und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Das Backblech mit wenig Öl bepinseln. Den Teig gleichmäßig darauf ausbreiten und die Ränder leicht hochdrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Tomatensugo gleichmäßig auf den Teig streichen. Die Sardellenfilets, grob zerpft, darauf verteilen. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen eventuell grob hacken und ebenfalls auf der Oberfläche verteilen. Den Schafskäse würfeln oder grob zerbröseln und darüberstreuen. Mit grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Gas 3, Umluft 12 min bei 200 Grad auf der 2. Ein-Schubleiste von unten 25 min backen. In weiteren 5 min Umluft 5 min auf dem Backofenboden fertig backen.

Die Pizza auf dem Backblech auf einem Rost ca. 20 min abkühlen lassen. Lauwarm in Stücke schneiden.

Dazu passt kühler sardischer Weiß oder Rotwein.

Zub. Zeit 60

Lachs Champignon Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

375 g Champignons

2 Ei Öl

1 Pck. Pizzateig 32cm, fertigen aus dem Kühlregal

150 g Crème fraîche

1.5 El Meerrettich aus dem Glas

375 g Lachs, geräucherten in Scheiben

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abtropfen lassen. Den Pizzateig bei den fertigen ist das Backpapier praktischerweise schon dabei in einer Form oder auf dem Backblech entrollen. Crème fraîche und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen Schnittlauch dazu schmeckt auch sehr lecker. 1/3 der Creme auf den Boden streichen und die Champignons darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C bei Umluft reichen erfahrungsgemäß auch 200° 15 min backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Lachsscheiben darauf legen und die restliche Meerrettichcreme darüber verteilen und bis zum Ende zu backen.

Sehr lecker finde ich auch, das ganze mit Emmentaler zu bestreuen und anstelle von Lachs einfach gewürfelten, geräucherten Schinken zu nehmen. Hat dann etwas von Flammkuchen.

Brennwert p. P. 600

Zubereitungszeit ca. 20 min

04.10.04 Ayla

Lachs Pizza M

Zutaten für 4 Personen

1 Beutel Pizza-Teig Grundmischung z. B. von Mondamin

2 Kugeln a 125 g Mozzarella

1/2 Glas 45 g Pesto

2 Ei Creme fraiche

1 Ei Limettensaft

8 Salbeiblättchen

150 g geräucherter Lachs

evtl. Limette und Salbei zum Garnieren

1. Pizza-Grundmischung in eine Schüssel geben. 1/8 l lauwarmes Wasser dazugießen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Nochmals mit den Händen durchkneten.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ca. 26 cm ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Pesto und Creme fraiche verrühren. Mit Limettensaft würzen.

3. Pizza mit Pesto bestreichen. Mit Salbei und Käse Bei 200 °C 25-30 min backen. Lachs 3 min mitbacken. Evtl. mit Limetten und Salbei garnieren.

Zubereitung ca. 50 min.

Pro Portion ca. 560 kcal. E 24 g, F 35 g, KH 35 g

Laura Nr. 36/02

Mini Pizza Schiffchen M

Zutaten für 8 Portionen

300 g Mehl

1 Würfel Hefe

100 ml Milch, lauwarm

1 Prise Zucker

3 El Olivenöl

1 TI Salz

1 TI Basilikum, gerebelt

1 TI Knoblauchpulver

1 Zehe/n Knoblauch

8 TI Tomatenketchup

Pfeffer

Cayennepfeffer

1 TI Majoran

8 El Mais

1 Dose Thunfisch, in Öl

1 kl. Dose/n Champignons ca. 170 g

60 g Käse, gerieben

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde formen. Hefe hineinbröckeln, mit etwas lauwarmen Milch und Zucker verrühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort ca. 10 min gehen lassen.

Übrige Milch, 100 ml lauwarmes Wasser, Öl, Salz, Basilikum und Knoblauchpulver dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 30 min gehen lassen.

Knoblauch zerdrücken, mit Ketchup und Gewürzen verrühren. Mit Salz abschmecken. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Hefeteig durchkneten, dann 8 Kreise ausrollen. Diese an zwei Seiten etwas einschlagen, sodass Schiffchen entstehen. Soße aufstreichen. Mais, Thunfisch und Pilze abtropfen lassen und darauf verteilen. Käse aufstreuen und ca. 15 min backen.

Brennwert p. P. 264

Zubereitungszeit ca. 45 min

27.05.05 tweety1982

Mini Pizzen aus Buttermilch Öl Teig M

Zutaten für ca. 12 Stück

100 g Magerquark

150 ml reine Buttermilch

Salz

7 El Öl,

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Blattspinat

1 Knoblauchzehe,
weißer Pfeffer

400 g Lachsfilet

150 g Kirschtomaten

150 g Kräuter-Creme fraiche

50 g geriebener Parmesan-Käse

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

1. Quark, Buttermilch, Salz und 6 Esslöffel Öl glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen, in die Buttermilch-Quark-Masse geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

2. Spinat putzen, gründlich waschen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Im restlichen heißen Öl andünsten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Lachs in Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. 12 Kreise ca. 9 cm Ø ausstechen. Auf

ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mit Creme fraiche bestreichen, mit Spinat, Tomaten und Lachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen E-Herd 200°C/Umluft 175°C ca. 15 min backen.

Zubereitungszeit 50 min

Pro Stück

260 kcal/1090 kJ

Eiweiß 13 g

Fett 15 g

Kohlenhydrate 20 g

Fit

Buttermilch hat nur 9 kcal und 0,1 g Fett pro 100 ml

Extra

Auch toll als Belag

Schafskäse, Oliven, Peperoni

Tina Nr. 13/03

Pizza "Frutti di Mare"

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

150 g tiefgefrorene Venusmuscheln

Salz

Pfeffer

2 Knoblauchzehen

1 Packung 500 g stückige Tomaten

Edelsüßpaprika

1 El. Limettensaft

1 El. Tomatenketchup

1 Bund Basilikum

1 Portion Pizzateig

250 g Nordsee Krabbenfleisch

150 g kleine Tintenfische

2 El. Olivenöl

Zubereitung

1. Die Venusmuscheln in kochendes Salzwasser geben und 5 min bei schwacher Hitze ziehen lassen.

2. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Tomatenfruchtfleisch, Salz, Pfeffer, Paprika, Limettensaft, Ketchup und Knoblauch verrühren. Basilikumblättchen in Streifen schneiden und in die Tomatensoße rühren. Muscheln in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, geschlossene aussortieren.

3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen. Pizzaboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Tomatensoße gleichmäßig darauf verteilen. Nordseekrabben, Tintenfische und Muscheln mit Schale auf den Teigboden geben. Pizza mit Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen - E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/ Gasherd Stufe 3 **20-25 min backen.**

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
Arbeitszeit ca. 40 min.

Pizza alla Siciliana

Zutaten für 4 Portionen

25 g Hefe

150 ml Wasser, warm

1 Prise Zucker

500 g Mehl

4 El Olivenöl

500 g Tomaten, frisch, enthäutet, oder evt. aus der Dose

12 Sardellenfilets

12 Oliven, schwarz, entsteint

Salz

Die Hefe mit dem warmen Wasser und einer Prise Zucker vermischen. So lange verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist und dann stehen lassen, bis es beginnt zu schäumen. Das Mehl in eine Schüssel mit etwas Salz sieben und die zuvor vermischte Hefe zusammen mit dem Olivenöl hinzufügen. Mit den Händen vermengen und solange kneten, bis ein elastischer, weicher Teig entsteht.

Teig in einer geölten Schüssel, bedeckt mit einem feuchten Tuch, an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Ofen auf 230 Grad vorheizen. Teig dünn ausrollen zu einem großen, runden Kreis oder in mehrere individuelle, kleine Kreise.

Backblech gut einölen und den ausgerollten Teig dort auslegen, mit klein gehackten, zuvor enthäuteten Tomaten belegen und mit den Sardellenfilets und Oliven dekorieren. Mit Olivenöl beträufeln und 15-20 min backen, bis die Pizza braun und knusprig ist.

Tipp Natürlich kann der Teig beliebig mit anderen Zutaten insbesondere Käse belegt werden.

Zubereitungszeit ca. 20 min

18.07.05 lorecl

Kommentar von alina1st 21.12.2005 0110

Hallo!!

Hab die Pizza heute gebacken, allerdings mit anderem Teig ; - ich habe nur 375 g Mehl genommen und dafür wesentlich mehr Wasser- sonst würde ja kein wirklicher Hefeteig rauskommen. bist du sicher dass 150 ml stimmen?

ich habe für den Belag zwei Kugeln Mozzarella dazu , Peperoni mit drauf gelegt und zum Schluss noch geriebenen Parmesan drüber. War super lecker!!!!

Ig Alina

Pizza auf Seemannsart,

Pizza Marinara,

Portion 4

Für den Teig

400 g Mehl

1 TI Salz; gestrichen

20 g Hefe; oder

1 Tüte Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 EI Olivenöl; kaltgepresstes

Sonnenblumenöl; oder

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

1 kg Tomaten; frische vollreife

Salz

100 g Oliven; schwarz

4 Sardellenfilets

3 EI Kapern; kleine

Pfeffer; schwarz, f a M.

2 TI Oregano; getrockneter

6 EI Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und salzen.

Oliven entsteinen, große halbieren oder in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen,, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst bilden bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen.

Zuerst die Tomatenpaste, dann Oliven, Sardellenstreifen und Kapern auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Oregano darüber streuen, Olivenöl gleichmäßig darauf träufeln. [Pizza 20-30 min backen](#), bis die Kruste hellgelb ist.

[Pizza de Luxe mit Garnelen und Artischocken](#) M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Backmischung für Pizza 2 Beutel á 230 g

½ TL Salz

200 g Tomaten, Stücke, mit Kräutern, aus der Packung

3 Tomaten

1 Dose Artischockenherzen 425 ml

[12 Garnelen](#), gegart, ohne Kopf und Schale

50 g Oliven, schwarz

[250 g Mozzarella](#)

Salz

Pfeffer, bunt

250 ml Wasser

[Zubereitung](#)

Backmischung, 250 ml Wasser und Salz verkneten. Teig halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech je rund á ca. 24 cm Durchmesser ausrollen. Tomatenstückchen darauf streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 min backen.

Tomaten in Spalten schneiden. Artischocken halbieren. Beides mit Garnelen und Oliven auf den Pizzen verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Pizzen damit belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 15 min bei gleicher Temperatur backen.

Brennwert p. P. 770

Zubereitungszeit ca. 25 min

05.07.05 tweety1982

Pizza mit Lachs und Paprika M

Zutaten für 4 Portionen

350 g Mehl

1 Pck. Hefe Trockenhefe

1 TI Salz

1 TI Zucker

5 EI Olivenöl

200 ml Wasser, warm

250 g Lachsfilet

1 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Zehe/n Knoblauch, gehackt

1 Paprikaschoten, rot, in Streifen geschnitten

200 g Mozzarella, gerieben

1 EI Olivenöl

Thymian und Oregano

150 g Tomaten, passiert

Salz

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, 1 TI Salz, Zucker, 5 EI Olivenöl und warmes Wasser zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Teig sofort ohne gehen lassen auf einem leicht geölten Backblech ausbreiten und die passierten Tomaten darauf verteilen. Tomatenmasse leicht salzen und mit Thymian und Oregano würzen.

Das Lachsfilet in 2 cm-große Würfel schneiden und ebenfalls leicht salzen. Pizza mit Lachswürfeln, Zwiebelringen, der geschnittenen Paprika und dem gehackten Knoblauch belegen. Zum Abschluss alles mit geriebenem Mozzarella bedecken, mit Olivenöl beträufeln und bei 180 Grad Umluft für ca. 20-25 min im Ofen backen, bis der Käse Blasen wirft und leicht goldbraun wird.

Dazu ein mit Balsamico und Olivenöl verfeinerter Salat aus Strauchtomaten, Rucola und geriebenem Parmesan.

Zubereitungszeit ca. 30 min
02.02.05 Cyrano

Pizza mit Meeresfrüchten

Pizza ai Frutti di mare,

Für den Teig

400 g Mehl
1 TL Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 EL Olivenöl; kaltgepresstes Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

50 g Herzmuscheln; vorgegart, ausgelöst oder
250 g Muscheln; roh in Schalen
100 g Schwertfischsteak; oder frischer Lachs
50 g Krabben; gepult
150 g Tintenfisch; geputzt gekauft
850 g Tomaten; gepellt a.d. Dose
Salz
Pfeffer; schwarz f a d M
100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Bd. Petersilie; glatte Sorte
4 EL Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Vorgegarte Muscheln abspülen und im Sieb abtropfen lassen. Von den rohen Muscheln die mit der offenen Schale außertieren und wegwerfen.

Geschlossenen Muscheln waschen und später mit Schale auf der Pizza garen das sieht besonders hübsch aus - oder vorgaren, dazu 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Muscheln hineingeben und 5-8 min sieden, bis alle Schalen geöffnet sind. Muscheln in ein Sieb geben, abkühlen lassen und das Muschelfleisch auslösen.

Schwertfisch in feine Streifen schneiden und in wenig Salzwasser etwa 4 min vorgaren. Krabben abspülen und abtropfen lassen. Tintenfisch ebenfalls in Salzwasser 5 min vorgaren, antropfen lassen und in dünne Ringe schneiden.

Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten Schälen und in dünne Ringe schneiden, Knoblauch Schälen und in kleine Stifte schneiden.

Teig fürs große Blech ausrollen oder in zwei Teile teilen und jedes oval ausrollen. Auf ein bzw. zwei Bleche legen.

Tomaten auf dem Teig verteilen. Darauf die Meeresfrüchte geben, dann die Schalotten und den Knoblauch. Petersilie abspülen, Wasser abschüttern und die Blätter fein hacken. Pizza mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen, Olivenöl darauf träufeln. **20-25 min backen.**

Pizza mit Spinat und Garnelen M

Für 1 Pizza 30 cm

Für den Teig

200 g Weizenmehl

½ TI Salz

½ Packung Trockenhefe

1 Prise Zucker

1 El Olivenöl

Für den Belag

500 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TI Olivenöl

Salz und Pfeffer

1 Prise gerieben Muskatnuss

400 g Tomaten

½ TI gereibelter Oregano

125 g gekochte Garnelen

75 g halbfetter Hartkäse

Für den Teig Mehl, Salz Hefe und Zucker mischen, 1/8 l Wasser und das Öl langsam zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen den Spinat verlesen, waschen und die dicken Stiele entfernen, Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauchzehe und den tropfnassen Spinat dazugeben und dünsten bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und pürieren.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund 30 cm \varnothing ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Tomatenpüree auf dem Teig verteilen und kräftig mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat ausdrücken, etwas klein schneiden und auf der Pizza verteilen. Die Garnelen ebenfalls darauf verteilen. Den Käse raspeln, die Pizza damit bestreuen und etwa 20 min backen.

Zubereitungszeit 60 min plus 1 Std. Zeit zum Gehen

710 kcal, 23 g Fett = 29 %

Pizza mit Thunfisch M

Zutaten für 3 Portionen

150 g Champignons, weiß

½ kleine Zwiebeln Gemüsezwiebel

1 Zehe/n Knoblauch

4 Oliven, grün, mit Paprika gefüllt

1 Dose Thunfisch, naturell, im eigenen Saft 185 g

20 g Butter

Salz

Pfeffer

1 Pkt. Teig Pizza - Teig aus dem Kühlregal, auf Backpapier, rund ausgerollt

125 g Käse Gouda, gerieben

100 g Kirschtomaten

½ TI Oregano, getrocknet

Zubereitung

Pilze, je nach Größe, halbieren. Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch hacken. Weißes Lauchzwiebelende in 2-cm-lange Stücke, den Rest in Ringe schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden und Thunfisch abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebeln und Lauchzwiebeln darin unter Wenden anbraten. Den Knoblauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pizzateig mit dem Backpapier entrollen und auf ein Backblech legen.

Pizza mit Hälfte Käse bestreuen. Mit Thunfisch, Tomaten und Champignonmischung belegen. Mit Oliven, Oregano, Salz, Pfeffer und restlichem Käse bestreuen. [Im heißen Ofen bei 200°C ca. 20 min backen.](#)

Brennwert p. P. 530

Zubereitungszeit ca. 25 min

05.07.05 tweety1982

Rösti Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Dose/n Thunfisch, im eigenen Saft 150g

25 g Butterschmalz, eine Pck. Rösti nach Schweizer Art 400g

1 Zwiebeln

250 g Kirschtomaten

2 El Olivenöl

Oregano

100 g Käse, geriebener

Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne mit ofenfesten Griffen erhitzen. Rösti gleichmäßig u. locker hineingeben u. 5 min. braten. Hin u. wieder wenden. Dann leicht andrücken u. weiter braten, bis die Unterseite zart gebräunt ist.

Zwiebel schälen u. in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen u. halbieren.

Die Rösti wenden u. noch etwa 5 min. braten. Die Oberfläche mit Olivenöl beträufeln u. mit Oregano bestreuen. Zwiebelringe, Tomaten, Thunfisch u. zum Schluss den Käse darüber verteilen.

Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 175 grad Oberhitze, Gas Stufe 2, Heißluft 160 Grad etwa 10 min. überbacken.

Zubereitungszeit ca. 45 min

01.03.05 tina44

Sardellen Käse Pizza M

1/2 Würfel Hefe 21 g

1 Pr. Zucker

450 g Mehl

6 El Olivenöl mit Basilikum
1 TI Salz

2 Sardellen Glas

100 g passierte Tomaten
Pfeffer
1 TI geh. Basilikum
je 250 g gelbe und rote Tomaten

250 g Mozzarella

1. Hefe zerbröckeln und mit 200 ml lauwarmem Wasser sowie Zucker glatt rühren. Mehl, 4 El Olivenöl und Salz unterkneten und zugedeckt 60 min. gehen lassen.

2. Ofen auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen. Sardellen hacken, unter die passierten Tomaten rühren. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum würzen. Die Tomaten waschen, wie den Käse in Scheiben teilen.

3. Teig halbieren, je rund ausrollen 30 cm, mit der Sardellen-Paste bestreichen. Mit Tomaten, Käse belegen, übriges Öl aufträufeln, **je 20 min.** auf mit Backpapier ausgelegten Blechen **backen**. Evtl. mit Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit 45 min

Pro Person ca. 740 kcal, Eiweiß 26 g, Fett 33 g, Kohlenhydrate 83 g
Lisa Nr. 10/03

Schummel Pizza M

Zutaten für 6 Portionen
1 Brot, Fladenbrot, arabisch
2 Tasse/n Tomatenketchup

1 Dose/n Thunfisch

1 Zwiebeln, gewürfelt

400 g Käse, geriebener

1 Zehe/n Knoblauch, gepresst
2 TI Pizzagewürz

Fladenbrot flach durchschneiden. Soße oder Ketchup mit Pizza-Gewürz, Zwiebeln und Knoblauch verrühren und auf beiden Brothälften gleichmäßig verteilen. Thunfisch abtropfen lassen, zerpfücken und ebenfalls vertei-

len. Käse über beide Hälften streuen und bei 200 Grad in den Backofen. Je nach Geschmack für 10 bis 20 min.

Natürlich lässt sich der Belag beliebig austauschen.

Zubereitungszeit ca. 15 min
18.02.02 ScholzWohlers

Thunfisch Pizza

Zutaten für 4 Portionen

1/2 Würfel Hefe

300 g Mehl

Salz

5 El Olivenöl

2 Dosen Thunfisch in Öl 300 g

8 getr. Tomaten in Öl

1 El Kapern

50 g schwarze Oliven

150 g Manchego, Ziegencamembert oder Pecorino

Fett für das Blech

So wird`s gemacht

Hefe mit 125 ml lauwarmem Wasser anrühren, 15 min. gehen lassen

Mit Mehl, einer Prise Salz und 4 El Öl verkneten, etwa 45 min.

gehen lassen. Thunfisch abtropfen lassen und grob zerpfücken.

Die Tomaten längs halbieren. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen, das Backblech fetten. Hefeteig nochmals durchkneten, halbieren, zu länglichen Fladen formen. Mit 1 El Öl bestreichen und 10 min. vorbacken.

Mit Thunfisch, Tomaten, Kapern und Oliven belegen, Käse darüber geben. Weitere 15 min. backen.

Zubereitungszeit etwa 60 min

Backzeit etwa 25 min

Thunfisch Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Mehl

125 ml Milch, fettarme

3 El Wasser
20 g Hefe, frische
1 Tl Salz
1 Prise Zucker
1 kl. Dose/n Tomaten, stückige
1 Zehe/n Knoblauch
1 Schalotten
Salz und Pfeffer

1 Dose/n Thunfisch, in Wasser

2 Zwiebeln, rote
8 Peperoni, milde

3 Schmelzkäse mit Kräutern kleine Ecken von Du Darfst

etwas Wasser
Basilikum
Oregano

Zubereitung

Aus Mehl, lauwarmer Milch, Hefe, Zucker, Salz und Wasser einen Hefeteig machen. Der Teig muss zweimal gehen, jeweils 30 min.

Die stückigen Tomaten mit kleingehackter Zwiebel und Knoblauchzehe etwas einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter unterrühren. Thunfisch abtropfen und zerpfücken. Die Schmelzkäseecken mit etwas Wasser in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Den Teig teilen und jedes Teil für eine Springform 26 cm ausrollen. in die mit Backpapier ausgelegte Springform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit keine Blasen entstehen. Mit den Tomaten bestreichen, die Hälfte des Thunfisches verteilen, eine in Ringe geschnittene Zwiebel und 4 Peperoni darauf und mit der Hälfte der Käsemasse beträufeln. Mit der zweiten Teigmenge das Gleiche machen. Die Pizzen dann im vorgeheizten Backofen bei 180° **ca. 20 min backen.**

Jede Pizza hat 8,5 Points nach WW, 550 kcal und nach LF309.00

Brennwert p. P. 550

Zubereitungszeit ca. 30 min

28.03.04 Mamarina

Thunfisch Pizza Mit Rucola M

Menge 2 Personen

1 Pack. Pizzateig 230 g; aus dem Kühlregal

100 Gramm Frühlingszwiebeln

1 Bund Rucola

1 Bund Basilikum

1 Dose/n Thunfisch in Öl, 150 g Abtropfgewicht aus kontrolliertem Fischfang

2 El. Pinienkerne

Salz,

Pfeffer

100 Gramm Mozzarella

2 El. Olivenöl

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Pizzateig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Rucola und Basilikum putzen, waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter jeweils von den Stielen zupfen.

Rucola und Basilikum mit den Frühlingszwiebelringen auf dem Pizzateig verteilen.

3. Thunfisch in kleinen Stückchen auf der Pizza verteilen, alles mit den Pinienkernen bestreuen, salzen und pfeffern.

4. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Pizzaboden verteilen. Alles mit 2 El Olivenöl beträufeln.

5. Die Pizza im Ofen auf der mittleren Schiene in 10 bis 12 min goldbraun backen.

Pro Person 975 kcal

Fisch & Fleisch

Fladenbrot Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Ananas, in Stücken

200 g Thunfisch

50 g Schinken, gekochter

1 halbe Zwiebeln

300 g Fladenbrot

500 g Tomaten, stückige

2 El Pizzagewürz oder Oregano

Salz

100 g Käse geriebener Emmentaler

Pfeffer, weißer

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C Umluft/175° C vorheizen. Ananas abgießen, Thunfisch abtropfen lassen. Schinken klein schneiden. Zwiebel schälen. In Ringe schneiden.

Fladenbrot quer halbieren. Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Brote mit Tomaten bestreichen. Mit Pizza-Gewürz, Salz und Pfeffer bestreuen. Eine Hälfte mit Schinken und Ananas, die zweite mit Thunfisch und Zwiebeln belegen. 1/3 vom Käse auf die Thunfisch-Pizza streuen und den Rest auf der Schinken-Pizza verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen etwa 15 min. goldbraun backen.

Brennwert p. P. 360

Zubereitungszeit ca. 15 min

29.09.04 Silberfuchs

Kommentar von GoldDrache 01.10.2004 2022

He. Das ist MEIN Rezept. *schmunzel*

Die Pizzen Pizzas? - keine Ahnung kenne ich seit '96 und sie werden regelmäßig gemacht - weil lecker.

Liebe Grüße

GoldDrache

P.S. Die mit dem Thunfisch kommt bei den Kids gut an und die mit dem Schinken bei Mama. *doppel-grins*

Kommentar von Blondie52 08.10.2004 1054

Kenne das Rezept auch schon länger. Ist immer wieder lecker. Hier noch eine Abwandlung.

Als Belag nehme ich Pizzatomen und streiche dann auf jede Seite ca,250 Gr. Mett oder Frikadellenmasse. Dann Zwiebelringe und Tomatenscheiben drauf und zum Schluss viel geriebenen Gouda.

Gruß Bärbel.

Fladenbrot Pizza auf zweierlei Art M

Zutaten für 1 Portionen

½ Dose/n Ananas, in Stücken 580 ml

1 Dose/n Thunfisch, im eigenen Saft 200g

2 Scheibe/n Schinken, gekochter ca. 100g

1 Zwiebeln

1 großes Fladenbrot, 300g

500 g Tomaten, stückig aus dem Päckchen

2 El Pizzagewürz

Salz und Pfeffer, weißer

100 g Käse, Emmentaler, frisch gerieben

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ananas abgießen. Thunfisch abtropfen, Schinken klein schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Fladenbrot quer halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen. Brote mit Tomaten bestreichen. Mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer bestreuen.

Eine Hälfte mit Schinken und Ananas, die zweite mit Thunfischstücken und Zwiebel belegen. 1/4 Käse auf die Thunfisch-Pizza streuen, den Rest auf der Schinken-Pizza verteilen. Pizzas im heißen Ofen ca. 15 min. goldgelb backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

14.06.05 Dragonfly-Lady

Karibische Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

10 g frische Hefe

1 Prise Zucker

400 g Mehl

Salz

1 Bund Lauchzwiebeln

1 kleine rote Paprikaschote

1 kleine reife Mango

8 Riesengarnelen

weißer Pfeffer

150 g Creme fraiche

4 Scheiben geräucherter Putenbrust-Aufschnitt

4-8 eingelegte Peperoni

80 g geriebener Gouda

10 g Kokosraspel

Zubereitung

1. Hefe und Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefewasser hineingeben. Mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 min gehen lassen.

2. 200 ml lauwarmes Wasser und 1 TL Salz zufügen und alles zu einem glatten Hefeteig verkneten.
Ca. 20 min gehen lassen.

3. Lauchzwiebeln und Paprika in grobe Stücke schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Garnelen, bis auf die Schwanzenden, aus der Schale lösen und den schwarzen Darm entfernen. Garnelen waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine Pizzaform ca. 30 cm Ø legen, mit Creme fraiche bestreichen und mit Salz würzen. Putenbrust in Streifen schneiden und mit Lauchzwiebeln, Paprika, Mango, Garnelen und Peperoni auf der Pizza verteilen. Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C **20-30 min goldbraun backen**. Die Kokosraspel ca. 5 min vor Ende der Backzeit über die Pizza streuen.

Zubereitungszeit ca. 45 min ohne Wartezeit

Pro Portion ca. 640 kcal E 34 g, F21 g, KH 82 g

Pizza richtig backen

Machen Sie wie die Profis die belegten Pizzas nur in den vorgeheizten Ofen schieben.

Damit der Teig schön knusprig wird, braucht er Unterhitze! Darum Pizzas immer auf der unteren Schiene backen.

Die Pizza ist gar wenn man auf den Teigrand klopft und es dabei leicht hohl klingt.

Mini Nr. 14/03

Pizza ganz einfach M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

300 g Mehl
Salz
4 El Olivenöl
1 Pck. Hefe Trockenhefe

Für die Sauce

1 Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
1 El Olivenöl
1 gr. Dose/n Tomaten, geschält
Salz und Pfeffer

Für den Belag

n. B. Sardellen

n. B. Mozzarella

n. B. Käse Pizzakäse

n. B. Schinken

n. B. Salami

n. B. Thunfisch

n. B. Paprikaschoten

n. B. Rucola

n. B. Ziegenfrischkäse

n. B. Basilikum

n. B. Oliven

evtl. Fett für das Blech

Für den Pizzateig Mehl, Hefe, eine kräftige Prise Salz und Öl in einer Schüssel mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig nun ca. 45 min gehen lassen und dabei die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken.

Währenddessen die Sauce zubereiten. Dazu Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In Öl andünsten und klein geschnittene Tomaten dazugeben. Die Sauce bei mittlerer Hitze einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. [Den Backofen auf 250°C vorheizen](#) bei Umluft auf 220°C.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, erneut kurz durchkneten und auf der mehligen Arbeitsplatte, je nach Wunschgröße, ausrollen. Das Backblech muss entweder gefettet werden oder man benutzt Backpapier. Auf dem Backblech muss man nun noch die Ränder zu einem Wulst formen.

Die Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und die Pizza nach Belieben belegen. Nach Pizza-Hut-Style kann man in den Rand noch einen Teil des Pizzakäses einrollen, dadurch wird er schön locker und schmeckt umso besser.

Brennwert p. P. 410

Zubereitungszeit ca. 40 min

25.11.05 simy911

Kommentar von M4162 06.12.2005 2045

Hallo,

und wenn man den Teig rechteckig ausrollt, und auf die eine Hälfte die Tomatensauce gibt, und dann, wie bei der Calzone, mit der anderen Teighälfte überlappt, und den Belag und den Käse erst nach den ersten 10 min. Backzeit oben auf gibt, dann ist das eine prima Fingerfood Variante oder ein tolles Rezept für ein Picknick. Alles bleibt saftig.

LG

Manuela

Pizza Quattro Stagioni M

Für 4 Portionen

250 g Mehl

1/2 Würfel Hefe 21 g

8 El Olivenöl, Salz

400 g Tomaten

schwarzer Pfeffer,

getrockneter Oregano

2 Knoblauchzehen

120 g Champignons

4 Artischockenherzen, in Öl eingelegt

150 g Mozzarella

je 120 g **gekochter Schinken** und schwarze Oliven

4 eingelegte Sardinen

Zubereiten 1 Std.

Backen 20 min.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 50 ml warmem Wasser auflösen, in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 15 min ruhen lassen.

Dann 75 ml Wasser, 4 El Öl und 1/2 Tl Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Tomaten blanchieren, häuten, ohne Stielansätze klein schneiden. Mit 1 El Öl einkochen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Knoblauch schälen, klein hacken und untermischen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Artischocken vierteln. Mozzarella, Schinken, Sardinen würfeln. 4 Pizzableche einfetten. Teig vierteln, rund ausrollen, auf die Bleche geben und mit Tomatensauce bestreichen. Je ein Viertel mit Champignons, das zweite mit Sardinen und Oliven, das dritte mit Schinken, das vierte mit Artischocken belegen, mit Öl beträufeln, im Ofen Umluft 230 °C; Gas 5 **20 min backen** untere Schiene.

Pizza Teig

ergibt zwei rechteckige Kuchenbleche

Zutaten

1 Würfel Hefe,
100 ml Wasser,
1 kg Weißmehl Typ 405 oder Vollkornmehl,
20 g Salz,
200 ml Olivenöl,
400 ml Wasser

Zubereitung

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 min stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 min stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 min durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Für Focaccia mit Olivenöl und Salz bestreuen.

Für Pizza mit nachstehender Pizzaiola Sauce bestreichen und mit gewünschtem Belag Crevetten, Thunfisch, Sardellen, gekochte Schinkenstreifen, Artischocken, Knoblauch, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella Stückchen, Pilze, Kapern etc. belegen. Mit schwarzem Pfeffer und Oregano, dem klassischen Pizza-Gewürz, bestreuen. Sofort in dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen backen, sonst wird der Teig pappig!

Pizza Variationen M

Kross und lecker gelingt Pizza mit dem Gourmet-Backstein von Miele. Dazu wird der Backstein im Ofen bei Ober-/Unterhitze mit maximaler Temperatureinstellung etwa 45 min lang vorgeheizt.

Zutaten für den Teig

Teigmenge für eine Pizza von 30 cm Durchmesser oder für 4 Pizzen von jeweils 10 bis 12 cm Durchmesser

125 g Mehl,
10 g Hefe,
1/4 TL Salz,
1 EL Öl,
70-80 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 20 min aufgehen lassen. Dann auf einer mit Weizengrieß oder Mehl bestäubten Fläche zu einer großen Pizza oder zu vier kleinen runden Pizzaplatten ausrollen.

Zum Bestreichen des Teigbodens

100 g passierte Tomaten,
Salz,
Pfeffer,
Oregano

Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Für den Belag gilt Erlaubt ist, was gefällt. Die Miele Versuchsküche hat vier Variationen zusammengestellt, so dass für jeden Geschmack etwas dabei sein sollte. Die fertig belegte Pizza mit dem Holzschieber auf den vorgeheizten Backstein gleiten lassen und goldgelb backen. Steht kein Backstein zur Verfügung, können die Pizzen auch in Piz-

zaformen oder auf dem Backblech gebacken werden. Der Teig gelingt dann allerdings nicht so kross wie vom Stein.

Belag für Pizza „Hawaii“

3-4 Scheiben Kochschinken,

3-4 Scheiben Ananas Dose,

75 g grob geriebener Gouda

Pizza „Vegetaria“

150 g vorgegarte Brokkoliröschen,

150 g Champignonscheiben,

50 g vorgegarte Porreeringe,

150 g Mozzarella in kleinen Stücken

Pizza „Paprika“

je eine halbe rote, gelbe und grüne Paprikaschote gesäubert und in Streifen geschnitten,

2 in Scheiben geschnittene Tomaten,

100 g grob geriebener Emmentaler Schmelzkäse

Pizza „Lachs“

200 g Lachsfilet in Stücken,

2-3 Scheiben Räucherlachs in Streifen,

3 hartgekochte und geviertelte Eier,

½ TI gerebelter Oregano,

100 g geriebener Gouda

Einstellung Ober-/Unterhitze

Temperatur zum Backen 250°C

Einschubebene 2. v. unten

Backzeit 10-12 min. + 45 min. Vorheizen

pro Pizza „Hawaii“ 5781 kJ / 1382 kcal, E 83g, F 66g, KH 116g

pro Pizza „Vegetaria“ 4111 kJ / 983 kcal, E 51g, F 46g, KH 95 g

pro Pizza „Paprika“ 4021 kJ / 961 kcal, E 46g, F 42 g, KH 101g

pro Pizza „Lachs“ 6793 kJ / 1624 kcal, E 115 g, F 89g, KH 102 g

Wissenswertes zum Umgang mit dem Backstein

Der Miele Gourmet-Backstein besteht aus Schamotte, ein Material, das Wärme sehr gut speichert und gleichmäßig wieder an das Backgut abgibt. Damit erreicht man Backergebnisse, die denen eines professionellen Steinofens ähneln.

Damit Pizza, Gebäck oder Brot an der Unterseite schön kross abbacken, muss der Gourmet-Backstein etwa 45 min bei maximaler Temperatur und der Einstellung Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Die glasierte Oberfläche des Backsteins kann nach dem Auskühlen mit einem Glasschaber, Spülmittel oder Reinigungsmilch wieder gesäubert werden.

Ist das Backgut erst auf dem Stein, kann die Ofentemperatur im allgemeinen reduziert werden.

Damit der Pizzateig beim Ausrollen nicht an der Arbeitsplatte haften bleibt, diese vorher am besten mit Weizengrieß bestreuen. Die Teigunterseite gelingt dadurch besonders kross. Vorbereitete Pizzen möglichst sofort auf den heißen Backstein geben und nicht länger liegen lassen, da der Teig sonst leicht anhaftet.

Zum Backstein gehört ein Holzschieber, mit dem sich Backgut besonders gut auflegen oder entnehmen lässt.

Pizza Vier Jahreszeiten M

Pizza Quattro stagioni,
Portion 4

Für den Teig

400 g Mehl

1 TL Salz; gestrichen

20 g Hefe; oder

1 Tüte Trockenhefe

190 ml Wasser lauwarm

2 EL Olivenöl; kaltgepresstes

Sonnenblumenöl; oder

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

50 g Miesmuschelfleisch; fertig vorbereitet oder

500 g Miesmuscheln in Schalen

50 g Oliven

4 Sardellenfilets; Anchovis

800 g Tomaten;

1g Dose, geschält

Salz

Pfeffer; schwarz, f a d M.

200 g Mozzarella- Käse

100 g Artischockenherzen in Öl eingelegt

½ Paprikaschote; gelb

6 Peperoni; kleine,
mild eingelegte

1 Zwiebel; klein

50 g Schinken; gekocht

3 El Olivenöl; kaltgepresst

2 Tl Oregano; getrocknet

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Vorgegarte Muscheln kalt abspülen und abtropfen lassen. Frische Muscheln

außortieren und nur die geschlossenen gründlich waschen. Muscheln in einem großen Topf in Salzwasser kochen, bis sie sich öffnen. Muscheln, die sich nicht öffnen, ebenfalls wegwerfen. Die anderen abtropfen lassen, nach dem Abkühlen das Fruchtfleisch auslösen.

Oliven entsteinen, große halbieren ich schneide sie immer in kleine Ringe, Sardellen in Stückchen oder Streifen schneiden. Tomaten abgießen und würfeln, mit der Gabel zerkleinern und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.. Mozzarella- Käse in dünne Scheiben schneiden, Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Paprikahälfte von Stiel und Kernen befreien, außpülen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebel Schälen und in Ringe schneiden. Peperoni abtropfen lassen. Schinken in 2-3cm große Stücke schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und einen feinen Wulst am Rand lassen. Schöner sieht es aus, wenn vier runde Pizzen belegt werden.

Tomaten auf dem Teig verteilen. Aneinanderungsweise den Boden in vier gleichgroße Partien bzw. Viertel aufteilen.

Auf ein Viertel Muscheln und Paprika, auf das zweite Olivenhälften, -ringe und Sardellen, auf das dritte Artischocken und Peperoni, auf das vierte Schinken und Zwiebeln legen. Zum Schluss über alles Salz, Pfeffer, Mozzarellawürfel und Oregano streuen sowie Olivenöl träufeln. **20-30 min backen.**

Diverses

Gyros Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

125 g Mehl

Salz

½ Pck. Hefe, Trockenhefe 7 g

4 El Olivenöl

2 Zehe/n Knoblauch

1 Zwiebeln

400 g Fleisch, Gyros, fertig gewürzt

Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Paprikapulver, edelsüß

100 g Lauchzwiebeln

3 Tomaten

Mehl für die Arbeitsfläche

2 El Senf, körniger

75 g Käse, Gouda, gerieben

1 Stiel/e Thymian

Blätter Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz und Hefe mischen. 60 ml lauwarmes Wasser und 2 El Öl zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen. Knoblauch fein hacken. Zwiebel fein würfeln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Gyros, Zwiebel und Knoblauch darin unter Wenden 5-6 min braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Teig nochmals durchkneten. Auf bemehlter Fläche zum Rechteck 25 x 30 cm ausrollen und längs halbieren. Streifen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Teig mit Senf bestreichen. Gyros, Lauchzwiebeln und Tomaten darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen E-Herd 200°C , Gasherd Stufe 3 ca. 18 min backen. Thymian abzupfen.

Pizza mit Thymian und evtl. mit Basilikum garnieren.

Brennwert p. P. 440

Zubereitungszeit ca. 35 min

11.07.05 Garfield

Karibische Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Beutel Backmischung für Pizza 230 g, für 125 ml Wasser

3 Scheibe/n Ananas, aus der Dose

4 Lauchzwiebeln

4 Tomaten, getrocknet

1 Chilischoten, rot

150 g Hähnchenfilet, gebraten

8 El Currysoße

100 g Käse Gouda, gerieben

Chips Kokoschips

Zubereitung

Teigmischung und 125 ml lauwarmes Wasser glatt verkneten. Ananas-scheiben dritteln. Lauchzwiebeln und Tomaten in Stücke, Chili in dünne Ringe schneiden.

Aus dem Teig 4 Pizzen á 14 cm Durchmesser ausrollen. Jede Pizza mit 2 El Currysoße bestreichen. Mit vorbereiteten Zutaten und Käse belegen. Bei 200°C 15-20 min backen.

Nach 13 min Kokoschips darüber streuen.

Brennwert p. P. 550

Zubereitungszeit ca. 25 min

05.07.05 tweety1982

Pizza "Bombay"

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

300 g Hähnchenfilet

2 El. Öl
Salz
Pfeffer
Curry
1 Mango
100 ml Currysoße mit frischer Ananas
100 g Mango-Chutney
gemahlene Nelken
1 Portion Pizzateig
1 El. eingelegter grüner Pfeffer
5-7 getrocknete rote Chilischoten

Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, sorgfältig trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter häufigem Wenden ca. 4 min braten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzig abschmecken.
2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Currysoße und Mango-Chutney verrühren und mit Nelkenpulver abschmecken.
3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Curry Mangosoße darauf streichen. Die Pizza mit Mango, Chilis belegen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/ Umluft 175 °C/Gasherd Stufe 3 20-25 min backen.

Zubereitungszeit ca. 50 min
Arbeitszeit ca. 30 min.

Pizza Topf M

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Putenbrustfilet
1 Dose Tomaten Pizzatomaten
1 kg Käse Gouda, gewürfelt
2 gr. Dose/n Champignons, ganz
1 gr. Fl. Ketchup Curryketchup
2 Becher Sahne
Salz und Pfeffer
250 ml Wein, rot
Olivenöl

Kräuter, italienisch

Zubereitung

Das Fleisch im Olivenöl anbraten und mit dem Wein ablöschen. Danach alle Zutaten in den Topf geben und bei 200°C ca. 1,5 Stunden garen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 15 min
13.10.05 orgapeg

Kommentar von orgapeg 03.11.2005 2246
Hi,

ja die Mengenangabe stimmt. Wenn der Käse sehr alt ist reicht sicher auch weniger.

LD Manfred ORGAPEG

Kommentar von Wombat02 10.11.2005 1140
Hallo,

ich hab das Rezept am Dienstag für liebe Freunde gekocht, war sehr lecker. Ich hab nur 750g Käse und 1 Becher Sahne genommen. Vielen Dank für das tolle Rezept.

Grüßle. wombat02

Türkische Pizza I M

Zutaten für 4 Stück

1 Beutel 230 g Grundmischung für Pizzateig z. B. von "Mondamin"
3 Knoblauchzehen
4 Ei Öl
4 Tomaten
2 Zwiebeln

250 g Lamm oder Rinderhackfleisch

Salz,

Pfeffer

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel oder Edelsüß-Paprika

1 Bund glatte Petersilie

4 eingelegte Peperoni

300 g Vollmilchjoghurt

Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. Grundmischung für Pizzateig in eine Schüssel geben. 1/8 l lauwarmes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 4 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu runden Pizzen ausrollen.
 2. Knoblauch schälen und fein hacken. Hälfte Knoblauch und 2 El Öl verrühren, auf die Pizzen streichen. Je 2 Pizzen nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen E-Herd 200 °C / Umluft. 175 °C / Gas Stufe 2 ca. 12 min backen. Fertige Pizzen warm stellen.
 3. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. 1 Zwiebel schälen und fein hacken.
 4. Rest Knoblauch in 2 El heißem Öl kurz andünsten. Gehackte Zwiebel und Hack zufügen, krümelig braten. Hälfte Tomaten zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel oder Paprika würzen. Ca. 5 min weiterbraten. Hackmasse auf Pizzen verteilen.
 5. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. 1 Zwiebel schälen, halbieren, in Spalten schneiden. Pizzen mit Rest Tomaten, Petersilie, Peperoni und Zwiebelspalten belegen. Joghurt, Zitronensaft und -schale verrühren, zu den Pizzen reichen.
- Getränk z. B. **kühles Bier oder Raki Anisschnaps.**

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pro Stück

ca. 460 kcal/1930 kJ.
Eiweiß 18 g,
Fett 25 g,
Kohlenhydrate 39 g
Bella Nr. 37/03

Türkische Pizza II M

Zutaten für den Teig

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 3 Esslöffel Öl mögl. Olivenöl

etwas Milch

Zutaten für die Füllung

300 g Hackfleisch oder was man mag

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Tomatensaft frische Tomaten durchgedrückt oder 2 kleine Dosen Tomaten

1 rote Paprikaschote

1 grüne Paprikaschote

Salz,

Paprika,

Pfeffer,

Curry,

Petersilie

Hefeteig zubereiten, 1 Std. gehen lassen

In der Zwischenzeit Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauch klein schneiden oder pressen und in Öl andünsten.

Paprika in Würfel schneiden, mitdünsten. Abkühlen lassen.

Tomaten schälen und in Würfel schneiden bzw. Tomaten aus der Dose durchsieben.

Alle Zutaten mit den Gewürzen mischen.

Aus dem Teig etwa walnussgroße Bällchen formen, mit dem Wellholz flachdrücken und etwa auf Kuchentellergröße auswellen.

Auf jeden Fladen etwa 1 Esslöffel Hackfleischfüllung geben und gut verteilen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 15 min. backen.

Hack

Auberginen Pizza

Zutaten für 2 Portionen

1 Auberginen 200 g

Öl

150 g Hackfleisch vom Rind

4 Zweig/e Minze

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

½ Paprikaschoten, rot

½ Paprikaschoten, gelb

100 g Schafskäse, mild

1 Beutel Backmischung, für Pizza-Teig 230 g

½ Dose/n Tomaten, gewürzt, für Pizza

Zubereitung

Aubergine waschen, putzen, quer in Scheiben teilen. In heißem Öl portionsweise braten, auf Küchenpapier abtropfen. Hack in heißem Öl anbraten.

Einige Minzeblätter beiseite legen, übrige hacken. Knoblauch abziehen, durchpressen, mit der gehackten Minze unter das Hack rühren, würzen. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.

Paprika vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Schafskäse zerbröseln.

Pizza-Teig nach Packungsangabe zubereiten. Rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Pizzabelag bestreichen. Hack, Auberginen und Paprika darauf verteilen. Mit Schafskäse bestreuen.

Im Backofen bei **200 Grad ca. 20 min backen**. Mit Minzeblättern garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 min

21.05.02 Supermaus

Kommentar von Tinchen37 09.06.2005 1644

Uns hat es auch prima geschmeckt, ich hatte keine Paprika, also ohne gemacht, dafür habe ich das Hackfleisch mit einer Zwiebel angebraten und dann auf die Auberginen gegeben und bei 250 Grad gebacken. Ach ich habe selbstgemachten Pizzateig genommen und noch etwas Parmesan drübergegeben.

Vielen Dank für diese tolle Anregung tinchen

Brötchen Pizzen mit Mett M

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln,

2 Knoblauchzehen

1 Ei Öl,

300 g Mett

1 Tl getrockneter Thymian

1 Ei Tomatenmark

200 g passierte Tomaten

Salz,

Pfeffer

Gyros-Gewürzsalz

1 Packung 200 g, 4 Stück "Sonntags-Brötchen", aus dem Kühlregal

50 g geriebener Gouda-Käse

nach Belieben Oliven, Majoran, Thymian zum Garnieren

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier

1. Zwiebeln grob würfeln. Knoblauch fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Mett hineinbröseln, unter Wenden kräftig anbraten. 3/4 der Zwiebeln, den Knoblauch und Thymian zufügen, kurz mit anbraten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen, mit Tomaten ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Gyros-Gewürzsalz abschmecken.

2. Brötchenrolle öffnen. Teigstücke auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je einem kleinen Fladen ca. 10 cm Ø ausrollen. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Mett-Tomaten-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/Umluft 180°C ca. **15 min backen**. Mit übrigen Zwiebeln bestreut und nach Belieben mit Oliven, Majoran und Thymian garniert servieren.

Zubereitungszeit 30 min

Pro Portion 450 kcal/1 890 kJ

Eiweiß 24 g

Fett 28 g

Kohlenhydrate 26 g

Fit

Frischer Thymian wirkt lindernd bei Kopfschmerzen

Extra.

Toll dazu schmeckt Sour Cream

Tina Nr. 27/03

Chili con Carne Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Hackfleisch

3 Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

500 g Tomaten, stückig

4 Chilischoten, rot

Salz und Pfeffer, schwarz

1 Dose Kidneybohnen

1 Dose Mais

125 g Kirschtomaten

150 g Crème fraiche

200 g Käse, geraspelt

Oregano

Teig Hefeteig für Pizza, für 1 Backblech

Öl

Zubereitung

Hackfleisch in heißem Öl krümelig anbraten. Eine Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Zum Hackfleisch geben und mit braten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Stückige Tomaten und Chili zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen und Mais abtropfen lassen und zum Chili geben. 2 Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten halbieren.

Chili con Carne auf dem Teig verteilen. Tomaten und Zwiebelringe darauf geben. Mit Oregano würzen. Käse grob reiben und zusammen mit der Creme fraiche auf der Pizza verteilen. Im vor geheizten Backofen bei 200°C 20-25 min backen.

Dazu passt ein leckerer grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 30 min

22.12.05 Andy38

Zubereitungszeit ca. 50 min

Pro Portion ca. 680 kcal, E 28 g F32 g, KH 69 g

Mini Nr. 14/03

Hack Blätterteig Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hackfleisch

1 Zwiebeln

etwas Knoblauch

1 Pck. Blätterteig

2 TI Tomatenmark

400 g Feta-Käse oder Gouda

200 g Schmand oder saure Sahne

etwas Milch

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

Zubereitung

Zuerst den Blätterteig aus der Packung nehmen, damit er auftauen kann. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne anbraten.

Dazu kommt dann je nach Geschmack etwas Knoblauch und die Gewürze. Dann wird das Tomatenmark mit dem Hack vermenget.

Der Blätterteig wird gleichmäßig ausgerollt und auf einem Backblech ausgelegt. Darauf wird das Hack aus der Pfanne verteilt.

Den Fetakäse oder Gouda schön klein krümeln bzw. reiben und mit dem Schmand oder saurer Sahne vermengen. Etwas Milch hinzufügen damit die Masse ein bisschen Cremiger wird. Diese dann über dem Hack auf dem Blätterteig verteilen.

Das Ganze dann im vorgeheizten Ofen bei etwas 250Grad elek. etwa 30 min backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

16.05.02 Pardona

Hackfleisch Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

500 g Mehl

Salz

1 Würfel Hefe, frisch

1 Prise Zucker

400 ml Wasser, evtl etwas mehr

Fett, zum Einfetten

Für den Belag

500 g Hackfleisch, gemischt

Tomatenketchup

Majoran oder Pizzagewürzmischung

Salz

Cayennepfeffer

1 Zitronen, den Saft

4 Tomatenpaprika, eingelegt

500 g Tomaten

Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Salz

Oregano

300 g Käse, gerieben

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Wasser und Salz einen Hefeteig zubereiten. Den Teig ca. 45 min. gehen lassen.

Ein Backblech einfetten oder mit Dauerbackfolie auslegen. Den Teig darauf ausrollen.

Das Hackfleisch mit Tomatenketchup, Majoran oder der Pizzagewürzmischung, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Tomatenpaprika in feine Streifen schneiden oder gleich geschnittene kaufen, darüber verteilen. Die Tomaten enthäuten und in Scheiben schneiden. Auf der Pizza verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano betreuen und den geriebenen Käse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 40 min. backen.

Zubereitungszeit ca. 25 min

28.05.04 Sugar04

Hackfleisch Pizza mit Zigeuner Soße M

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Mett, Thüringer

250 g Champignons, frische

1 Paprikaschoten, grüne

1 Paprikaschoten, gelbe

1 Dose/n Tomaten, geschälte

2 große Zwiebeln

1 Glas Sauce Zigeunersoße

½ Tasse/n Tomatenketchup

2 Becher Crème fraiche

1 Becher süße Sahne

Zubereitung

Die Champignons, Paprika und Zwiebeln alle klein schnippeln. Auf einem Backblech mit hohem Rand Backpapier auslegen. Darauf das Hackfleisch verteilen und gut festdrücken. Die Dose geschälte Tomaten ohne Saft darauf geben. Dann die Pizza mit den Champignons, der Paprika und die Zwiebeln belegen.

Für die Soße die Zigeunersoße, Ketchup, Creme fraiche und die Sahne gut vermengen. Alles über die Pizza geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40 min backen, dann den Käse drüberstreuen und nochmals ca. 20-30 min überbacken.

Zubereitungszeit ca. 20 min

31.03.04 Nicki0206

Hackfleisch Sauerkraut Pizza M

Zutaten für 16 Portionen

2 Brötchen Laugenbrötchen

1 Flasche Bier 0,33l, hell

1 Zwiebeln Gemüsezwiebel

750 g Mett

750 g Hackfleisch, gemischt

1 Ei Senf

3 Ei Paniermehl

50 g Speck, geräuchert

1 Dose/n Sauerkraut

150 g Käse Gouda

Paprikapulver, edelsüß

250 g Schmand

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brötchen im Bier einweichen, Zwiebel schälen und hacken. Mett, Hack, Eier, ausgedrückte Brötchen, Senf und Hälfte Zwiebel verkneten, würzen. Auf eine mit Paniermehl bestreute Fettpfanne geben und andrücken. Bei 175°C ca. 25 min vorbacken.

Speck würfen, im heißen Öl auslassen. Rest Zwiebeln andünsten. Paprika putzen, waschen, würfeln. Sauerkraut ausdrücken. Beides zugeben und ca. 12 min schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Krautmasse auf dem Hack verteilen. Käse reiben. Mit Schmand verrühren und würzen. Auf das Kraut geben und bei gleicher Temperatur weitere 20-25 min backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 15 min

26.04.02 Tabea33

Kartoffel Pizza I M

1 kg gekochte Kartoffeln in Scheiben, in eine gefettete Fettpfanne geben, 500 g Hackfleisch mit,

1 kleingewürfelten Zwiebelkrümelig anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, über die Kartoffeln geben
2-3 Stangen Porree in Ringe schneiden
1 g. Dose Pilze in Scheiben schneiden und darüber verteilen.
2 Päckchen Jägersoße,
1 Tl. Mehl,

5 El. saure Sahne,

1/4 l süße Sahne Jägersoße mit Mehl, saurer u. süßer Sahne verquirlen und darüber gießen mit,
200 g geriebenen Gouda bestreuen.

30 min bei 175 ° im Backofen. Danach noch 10 min im abgeschalteten Backofen stehen lassen.

Kraut Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl Weizenmehl Typ 405
1 Würfel Hefe, frische
200 ml Wasser, lauwarmes oder Milch
1 Tl Salz
1 Prise Zucker
1 El Olivenöl
1 kl. Kopf Weißkohl

500 g Hackfleisch, halb und halb

1 Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
Salz und Pfeffer
1/2 Tasse/n Brühe
Kümmel, gemahlener

1 Becher Schmand

200 g Käse Emmentaler

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch, 1 Tl Salz und 1 El Olivenöl einen Hefeteig bereiten, 45 min gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Weißkohl in Streifen schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Das Hackfleisch in einem großen Topf anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Den Weißkohl dazugeben und mit 1/2 Tasse Brühe ablöschen. Etwa 15 min bei

mittlerer Hitze dünsten, kurz vor Ende der Garzeit den Schmand dazugeben und mit Pfeffer, Salz und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken.

Den aufgegangenen Teig auf einem Backblech ausrollen, mit der Hackfleisch-Krautmasse bestreichen, mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen und ab in den vorgeheizten Ofen.

180 - 200 Grad, ca. 20 min bis der Käse schön zerlaufen ist und Farbe bekommt.

Schmeckt warm und am nächsten Tag erst recht kalt.

Kann für eine Party auch gut am Vormittag vorbereitet werden, dann kühl stellen!

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

16.12.03 derechtekeks

Lahmacun, Türkische Pizza

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

½ Würfel Hefe

1 El Salz

Wasser, lauwarmes

300 g Hackfleisch

3 Zwiebeln, fein reiben

3 Tomaten, fein reiben

3 El Tomatenmark

1 El Salz

Pfeffer

4 Peperoni, feingeschnitten, frische

Petersilie

Aus den Zutaten für den Hefeteig einen Teig herstellen er muss sich ohr-läppchenweich anfühlen, Teig 1/2 Stunde gehen lassen.

Aus den Zutaten ab Hackfleisch einen Hackfleischteig herstellen, also alles zusammen mengen.

Aus dem Hefeteig formt man mandarinengroße Stücke die jeweils mit einem Nudelholz zu dünnen Suppenteller großen Pizzen ausgerollt werden.

Auf diese wird dann das Gehackte gegeben und bei mittlerer Hitze in einer teflonbeschichteten Pfanne mit Glasdeckel oder in einem Backofen bei 150 Grad gebacken bis die Farbe goldbraun ist. Um die fertige Pizza weich zu halten, wird diese nachher mit einem Tuch bedeckt.

Zubereitungszeit ca. 30 min

23.04.04 anja1968

Kommentar von celte 10.12.2005 0018

Die Zutaten passen schon aber probiert mal halbe- halbe mir Tomaten und Paprikamark, und viel Petersilie ; - .Außerdem gebe ich noch etwas Wasser mit Öl in die Hackfleischmischung rein, damit es lockerer wird, und einfacher zum bestreichen ist. Und in den Hefeteig bei 1 kg Mehl mit ein TL Zucker, und 4 El Öl. Grüße aus Ruit

Pizza M

Hefeteig

3,5 Tassen Mehl,

1 Pck. Hefe,

1,5 Tassen lauwarmes Wasser,

1 Prise Zucker,

1 TL Salz,

0,5 Tasse angewärmtes Öl

Belag

Tomatenmark oder -soße,

750 g gemischtes Hackfleisch,

Oregano,

Pfeffer,

durchgepressten Knoblauch,

Zwiebelringe,

1 Dose Pilze,

2 Paprikaschoten,

ger. Käse

Für den Belag Hackfleisch gut durchbraten und würzen. Pilze abtropfen lassen, Paprikaschoten putzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Anschließend aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und 15 min. gehen lassen. Auf einem nicht gefetteten Backblech ausrollen und die Pizza mit Tomatenmark oder -soße bestreichen und mit ger. Käse bestreuen. Hackfleisch, Zwiebelringe, Knoblauch und die vorbereiteten Zutaten darauf verteilen, mit Oregano und Pfeffer würzen und zuletzt nochmals mit ger. Käse bestreuen.
Backzeit **30 min. bei 220 Grad**

Pizza II M

- 1 Grundrezept Hefe- oder Quark-Öl-Teig
Maismehl; fürs Blech

FÜR DEN BELAG

- 1 sm Zwiebel; kleine
- 2 Knoblauchzehen

450 g Rinderhack

- 2 El Olivenöl; kaltgepresstes
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.
- 325 g Dose Gemüsemais Einwaage
- 4 El Tomatenmark
- 3 El Rotwein
- 1 Tl Rotweinessig
- 1 Bund Petersilie; glatte Sorte
- 1 Tl Pfefferkörner; grüne
- 1 Glas eingelegte. Maiskölbchen
- 3 El Creme fraiche

150 g Cheddar- Käse

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen.

Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen.

Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden; Knoblauch schälen, fein hacken.

Hackfleisch in der Pfanne mit dem Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen; kurz mitschmoren, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Paprikapulver, einer Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer pikant würzen.

Mais abtropfen lassen, mit dem Tomatenmark, Rotwein und Essig unter das Hackfleisch mischen. Unter stetigem Rühren so lange einkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

Blech einfetten, besser bemehln. Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech doppelte Teigmenge mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren.

Petersilie fein wiegen, davon die Hälfte unter die Hackfleisch-Mischung mengen, auf dem Pizzaboden verstreichen. Restliche Petersilie und die grünen Pfefferkörner darüber streuen; mit den abgetropften Maiskolben sternförmig verzieren. Creme fraiche in Klecksen auf das Hackfleisch geben. Cheddar Käse in feine Streifen schneiden und auf dem Belag verteilen. Backzeit 20-25 min.

Pizza Partysuppe M

Zutaten für 20 Portionen

2 kg Mett vom Rind

2 Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
150 g Tomatenmark
4 Paprikaschoten, rot
4 Paprikaschoten, grün
4 Paprikaschoten, gelb
4 Dose/n Champignons
4 Pkt. Sahne-Schmelzkäse

1 Becher Sahne

2 Becher Crème fraiche

6 Tl Pizzagewürz
1 Flasche Sauce Zigeunersoße
½ Flasche Sauce Barbecuesoße
Salz und Pfeffer
2 Pkt. Tomaten, passiert
Paprikapulver

Zubereitung

Rindermett anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark hinzu, anschwitzen, die passierten Tomaten dazu. Paprika in kleinen Würfeln und Champignons abgegossen hinzu. Solange köcheln, bis die Paprika gar sind 10-15 min. Die restlichen Zutaten hinzu wenn sich noch ein Rest Schaschliksoße im Kühlschrank findet, kann der auch noch mit hinein und gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu frisches Baguette reichen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
13.05.05 lena1101

Pizza Suppe M

Zutaten für 6 Portionen

500 g Hackfleisch

- 3 Paprikaschoten, rote
- 3 Paprikaschoten, grüne
- 2 Dose/n Champignons
- 2 Dose/n Tomaten, passierte

250 g Sahne-Schmelzkäse

- Pizzagewürz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gehacktes anbraten, Paprika klein schneiden und kurz mit andünsten. Die Pilze mit Flüssigkeit und die Tomaten dazu geben. Wenn erforderlich, kann man noch etwas Brühe begeben. Das Ganze leicht köcheln, bis die Paprika gar sind, nun den Schmelzkäse darin auflösen, abschließend alles gut mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 30 min
03.05.02 Snapscan

Kommentar von Daniela 06.05.2002 1119

Hallo.

Mann kann auch gut noch eine Stange Porree oder eine Dose Mais mit hinein geben.

Gruß Daniela

Kommentar von Naddel81 25.08.2004 1058

Die Pizzasuppe schmeckt super lecker.

Und ist schnell und einfach zu machen.

Ich hab sie noch mit einer Stange Porree, einer Dose Mais und 1 Becher Schmand verfeinert. 300ml Brühe musste ich dann aber noch hinzufügen, sonst wäre es keine Suppe mehr gewesen.

Und heute gibt es die Reste, da sie so richtig schön durchgezogen ist, schmeckt sie bestimmt doppelt so gut.

Kommentar von GoldDrache 20.12.2004 1733
Hallo.

Genauso wie Naddel81 vor mir beschrieben hat, habe ich's auch gemacht.
Mehr Brühe dazu und nicht mit dem Käse geizen.
Wieder aufgewärmt schmeckt's übrigens noch besser, wenn denn ein Rest
bleibt ;-

Liebe Grüße

Kommentar von rotweinelli 16.01.2006 1650
War eine schnelle, schmackhafte Suppe.
Ich habe allerdings das Hackfleisch mit 2 Zwiebeln angebraten.
Beim Würzen habe ich auch ordentlich zugeschlagen Knoblauch, Paprika-
gewürz, Pizzagewürz und Oregano extra... Meine Kinder und mein Mann
fanden es klasse.
Beim nächsten mal nehme ich etwas mehr Hack.
Mit Baguettebrot dazu - optimal für ein schnelles Mittagessen.
Guten Hunger

Rind

Mais Pizza I M

Zutaten für 10 Portionen

1500 ml Brühe

1 TI Meersalz

1 El Olivenöl / anderes

350 g Maisgrieß Polenta

½ Tube/n Tomatenmark oder

500 g Tomaten

Wasser

1 Zwiebeln, klein geschnitten

400 g Champignons, putzen, klein, schneiden oder

1 Dose/n Champignons, geschnitten, abgetropft

200 g Feta-Käse, klein gewürfelt

300 g Rinderfilet / Rumpsteak , in sehr dünnen Scheiben

400 g Speck, frisch geräucherten mageren

3 El Olivenöl

1 handvoll Oliven, schwarze steinlose

450 g Käse Gouda, grob geraspelt

Paprikapulver

Zubereitung

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, von der Hitze nehmen, Grieß einrieseln lassen und gut verrühren, auf die Hitze zurück, 10 min. unter ständigem Rühren kochen. Klappt bei mir nicht, sobald der Topf wieder auf der Hitze, fängt der Brei an zu blubbern, schließe dann den Deckel, stelle die Hitze ab, lasse es ausquellen, ca. 10 min.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Tomatenmark mit Wasser etwas verdünnen, auf den Maisbrei streichen oder mit den Tomaten belegen.

Zwiebel in Öl andünsten + Champignons dazu geben, darauf legen + ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse klein würfeln, verteilen, Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden + in mundgerechte Stücke, drauf damit.

Den Speck sehr klein würfeln + auch drauf verteilen. Oliven, wer will, halbieren oder klein schneiden, gut verteilen. Goudakäse grob raspeln, dick drauf + mit Paprikapulver leicht bestäuben.

In den Backofen + bei ca. 170 ° C Umluft ohne vorheizen, ca. 30 - 40 min oder länger, bis der Käse zerlaufen ist + eine goldene Farbe angenommen hat.

Raus aus dem Ofen, gleich in Stücke schneiden, servieren, schmeckt auch kalt

Zubereitungszeit ca. 30 min

29.10.04 Hans60

Maisgrieß Pizza M

Zutaten für 2 Personen.

Salz

1 Ei Butter oder

60 g Maisgrieß Polenta

1 Kalbsschnitzel ca. 120 g

1 Ei Öl

Pfeffer

1 Packung 125 g Mozzarella

2 Ei Tomatenmark

je 25 g schwarze und grüne paprikagefüllte Oliven
getrockneter oder frischer Majoran

Backpapier

Zubereitung

1. 1/4 Liter Salzwasser und Fett aufkochen. Grieß einstreuen und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 min ausquellen lassen.

2. Schnitzel im heißen Öl von beiden Seiten ca. 3 min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Herausnehmen und in Stücke schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

3. Grießteig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zu einem Kreis ca. 22 cm formen, dabei flach drücken. Pizza mit Tomatenmark bestreichen. Schnitzel und Oliven darauf verteilen.

Mozzarellascheiben darüber legen. Mit Majoran bestreuen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei

200 °C ca. 25 min backen.

Zubereitungszeit ca. 45 min

Portion ca. 490 kcal E 27 g, F 27 g, KH 29 g

Unser Tipp

Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, damit sich keine Klümpchen bilden. Sollten doch welche entstehen, diese am Topfrand mit einer Gabel zerdrücken.

Türkische Pizza I M

Zutaten für 4 Stück

1 Beutel 230 g Grundmischung für Pizzateig z. B. von "Mondamin"

3 Knoblauchzehen

4 El Öl

4 Tomaten

2 Zwiebeln

250 g Lamm oder Rinderhackfleisch

Salz,

Pfeffer

1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel oder Edelsüß-Paprika

1 Bund glatte Petersilie

4 eingelegte Peperoni

300 g Vollmilchjoghurt

Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. Grundmischung für Pizzateig in eine Schüssel geben. 1/8 l lauwarmes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 4 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu runden Pizzen ausrollen.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Hälfte Knoblauch und 2 El Öl verrühren, auf die Pizzen streichen. Je 2 Pizzen nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen E-Herd 200 °C / Umluft. 175 °C / Gas Stufe 2 ca. 12 min backen. Fertige Pizzen warm stellen.

3. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. 1 Zwiebel schälen und fein hacken.

4. Rest Knoblauch in 2 El heißem Öl kurz andünsten. Gehackte Zwiebel und Hack zufügen, krümelig braten. Hälfte Tomaten zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel oder Paprika würzen. Ca. 5 min weiterbraten. Hackmasse auf Pizzen verteilen.

5. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. 1 Zwiebel schälen, halbieren, in Spalten schneiden. Pizzen mit Rest Tomaten, Petersilie, Peperoni und Zwiebelspalten belegen. Joghurt, Zitronensaft und -schale verrühren, zu den Pizzen reichen.

Getränk z. B. **kühles Bier oder Raki Anisschnaps.**

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pro Stück

ca. 460 kcal/1930 kJ.

Eiweiß 18 g,

Fett 25 g,

Kohlenhydrate 39 g

Bella Nr. 37/03

Schwein

Anderes

Gyros Pizza M

Schnelle

Zutaten für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
2 El Öl

400 g Gyros aus der Fleischtheke

Salz
weißer Pfeffer
Edelsüß-Paprika
100 g Lauchzwiebeln
3 Tomaten
1 Packung 360 g Grundmischung für Pizza und Gemüsekekchen
Mehl für die Arbeitsfläche
2 El körniger Senf

75 g geriebener mittelalter Gouda

1-2 Stiele Thymian nach Belieben Basilikum
Backpapier

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken. Zwiebel fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Gyros, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Wenden 5-6 min braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

2. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Teig nach Packungsanweisung anrühren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck 30 x 25 cm ausrollen. Teigplatte der Länge nach halbieren und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Senf bestreichen, Gyros, Lauchzwiebeln und Tomaten darauf verteilen und mit Käse bestreuen.

3. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 18 min backen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen. Mit Thymian bestreut und nach Belieben mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit

ca. 45 min

Pro Portion ca. 700 kcal E 33 g F 40 g, KH 44 g

Herzhafte Schnitzel Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln
2 Bund Lauchzwiebeln
2 Tomaten
300 g Champignons
½ Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

4 Schweineschnitzel

500 g Hackfleisch

300 g Käse

400 ml Sahne

250 ml Sauce Jägersauce
Salz
Paprikapulver

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Eine Auflaufform damit auslegen. Lauchzwiebeln, Tomaten und Pilze putzen und waschen. Lauchzwiebeln in Ringe, Tomaten und Pilze in Scheiben schneiden.

Schnitzel waschen, trocknen, mit Salz und Paprika würzen und auf die Schnitzel legen. Hack darauf verteilen. Mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Pilzen und der Hälfte der Kräuter belegen. Alles mit Käse überstreuen. Im Ofen bei 220 Grad 35 min backen.

Jägersauce über die Schnitzel gießen. Die restlichen Kräuter zufügen und nochmals 10 min backen.

Dazu Röstkartoffeln oder Kroketten.

Zubereitungszeit ca. 25 min

31.10.05 lydana

Kassler Mais Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Lauchzwiebeln
2 Tomaten
1 Dose 212 ml Gemüsemais
1/2 Packung 1 Beutel; 230 g Grundmischung für Pizza und Gemüsekekchen
100 g passierte Tomaten aus der Packung

Salz
Pfeffer aus der Mühle
getrockneter Oregano

6 Scheiben Kasseler-Aufschnitt

100 g mittelalter Gouda

Zubereitung

1. Lauchzwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Mais in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Grundmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. 125 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Pizzateig halbieren und rund a ca. 20 cm ausrollen.
3. Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano würzen und die Pizzen damit bestreichen. Mit Tomatenscheiben, Lauchzwiebeln, Mais und halbierten Kasseler Scheiben belegen. Den Käse reiben und darüber streuen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 min backen.

Zubereitungszeit ca. 45 min

Pro Portion ca. 440 kcal E 22 g, F 20 g, KH 45 g

Unser Tipp

Wer ein noch feineres Aroma möchte, würzt die Pizzen statt mit getrocknetem Oregano mit den Blättchen von 1 Bund frischem Oregano. Bewahren Sie sich dann einige ,Blättchen zum Garnieren auf

Pizza M

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 35 min.

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Lauchzwiebeln

2 mittelgroße Tomaten

1 Dose 150 g Gemüsemais

1 Packung 400 g Pizzateig aus dem Kühlregal

1/2 Packung 100 g passierte Tomaten

Salz

1 Teelöffelspitze getrockneter Oregano

6 Scheiben Kasseler Aufschnitt

100 g geriebener Pizza-Käse

Backpapier

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gasherd Stufe 3 vorheizen.
2. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Mais auf ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
3. Pizzateig halbieren und jede Hälfte zu einem Kreis von ca. 18 cm ausrollen. Versetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Passierte Tomaten mit Salz und etwas Oregano würzen und die beiden Pizzen damit bestreichen. Mit Tomatenscheiben, Lauchzwiebeln, Mais und halbierten Kasseler Scheiben belegen. Mit Käse überstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei bereits eingestellter Temperatur ca. 20 min backen. Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat in leichter Kräuter-Vinaigrette.

Sauerkraut Pizza mit Wurst M

Zutaten für 6 Portionen

1 Pck. Fertigmischung für Pizzateig

4 Wurst Mettenden

300 g Kasseler - Aufschnitt

1 Dose/n Sauerkraut Ananas-Sauerkraut

1 Flasche Sauce Zigeunersauce

375 g Käse Gouda, mittelalt

Zubereitung

Den Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und auf ein Backblech ausrollen. Mettenden in Scheiben und Kassler in Streifen schneiden. Den Teig damit belegen. Sauerkraut gut ausdrücken und darauf verteilen. Zigeuner-Sauce esslöffelweise auf der Pizza verteilen.

Die Pizza im Ofen bei 175 °C/Umluft 150 °C 25-30 min backen. Käse in Streifen schneiden und nach ca. 10 min Backzeit über die Pizza streuen und goldbraun fertig backen.

Brennwert p. P. 390

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

29.04.02 schnuppe

Schnitzel Pizza M

Zutaten für 6 Portionen

2 Zwiebeln Gemüsezwiebel

1 Stange/n Lauch

4 große Tomaten

1 gr. Dose/n Champignons, in Scheiben

½ Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

6 Schweineschnitzel, a 150 g

500 g Mett vom Schwein

1 Beutel Käse geriebenen Gouda

400 g Schlagsahne

1 Pck. Sauce Delikatesspfeffersoße, für 1/4 l Wasser

1 Pck. Sauce Delikatessrahmsoße zum Braten, für 1/4 l Wasser

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, eine gefettete Fettpfanne damit auslegen.

Lauch und Tomaten putzen, waschen. Lauch in Ringe, Tomaten in Scheiben schneiden.

Pilze abtropfen lassen. Kräuter waschen. Petersilie hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Schnitzel waschen und trocken tupfen, würzen mit Salz und Pfeffer.

Schnitzel auf die Zwiebel legen, Mett darauf verteilen. Mit Lauch, Tomaten, Hälfte der Kräuter und Pilzen belegen. Alles mit Käse bedecken.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 250 Grad/Umluft 225 Grad auf unterster Schiene backen.

Sahne mit beiden Soßenpulvern verrühren und 10 min vor Ende der Garzeit über die Schnitzel gießen. Mit dem Rest Kräutern bestreuen.

Eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht verbrennt.

Zubereitungszeit ca. 20 min

17.04.03 inge.hinze

Kommentar von Susi30 03.09.2003 2127

Schmeckt einfach genial, habe ich schon oft probiert. Nur statt Mett nehme ich Schinken, habe auch schon die Soßen abgewandelt, anstatt Pfeffer habe ich Rahm- Paprikasoße verwendet schmeckt auch lecker

Kommentar von inge.hinze 23.12.2004 1814

Die Schnitzel-Pizza sollte 1 Stunde im Ofen backen, bei meinem Backofen stelle ich nur 180 Grad ein.

Plus die 10 min mit der Soße.

Schinken

Blätterteig Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Blätterteig, TK

100 g Gorgonzola

100 g Käse Gouda, gerieben

100 g Schinken, gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch

Rosmarin

Butter, für die Form

Mehl

Pfeffer, schwarz

Pizzagewürz

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig nebeneinander legen und auftauen lassen. Gorgonzola würfeln. Knoblauch pellen und fein hacken. Eine Pizzaform mit Butter ausfetten. Die Blätterteigplatten übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Pizzaform ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Gorgonzola, Gouda, Knoblauch und Rosmarin sowie Schinkenwürfel auf dem Teig verteilen und mit Pfeffer und Pizzagewürz würzen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenboden 15 min backen. Danach auf die 2. Einschubleiste von unten stellen und mit zugeschaltetem Grill weitere 2 bis 3 min goldbraun überbacken. Die Pizza herausnehmen und servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 min
11.01.04 GudrunN

Bohnen Schinken Pizza M

für ein Backblech 30x40

150 g Magerquark

6 Ei Milch

130 ml Sonnenblumenöl

350 g Vollkornmehl

Salz

1 P. Backpulver

1 mittelgroße. Stange Lauch

150 g geräucherten Schinkenspeck

225 g Kidneybohnen aus der Dose

200 g Tomatensauce mit Knoblauch und Zwiebeln

300 g geriebenen Gouda

1. Den Quark mit Milch, 7 Ei Öl und 175 gr Mehl verrühren. Das restliche Mehl mit dem Backpulver vermischen und rasch unter den Teig kneten.

2. Den Lauch putzen, waschen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den Speck würfeln. Die Bohnen in einem Sieb spülen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf etwa 220°C vorheizen. Ein Backblech einfetten.

3. Von dem Öl 2 Ei erhitzen. Speck und Lauch darin etwa 5 min dünsten.

4. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen, auf das Blech legen und den Rand etwas hochziehen. Den Boden mit der Tomatensauce bestreichen, mit einem Teil des Gouda bedecken und die Lauch-Speck-Mischung darauf verteilen. Die Bohnen darüber geben, alles mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den restlichen Käse darüberstreuen und die ganze mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Pizza auf der mittleren Schiene in etwa 25 min goldgelb backen.

Gruß

Sabine

Französische Pizza M

Zutaten für 4 Portionen
2 Pkt. Blätterteig TK

2 Pkt. Crème fraîche

2 Pkt. Schinken

viel Kräuter der Provence
Tomaten
Champignons

Zubereitung

Den Blätterteig ca. 30 min vor Beginn aus dem Tiefkühlfach nehmen, damit er leicht antaut.

Schinken, Tomaten und Champignons in kleine Würfel schneiden. Die Blätterteigplatten nur 1 Packung auf ein Blech legen und leicht ausrollen, sodass die einzelnen Platten miteinander verbunden sind. Die Creme fraîche auf dem Boden verteilen und reichlich Kräuter der Provence darüber streuen. Dann die Würfel darüber verteilen. Jetzt die zweite Packung Blätterteig als Deckel auf das Blech legen. Nun die Pizza für 30 min bei mindestens 200°C Umluft im Ofen backen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
13.12.05 Hexe_2

Gemüse Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

8 Tomaten
400 g Champignons
8 Artischockenherzen Glas

4 Scheiben magerer gekochter Schinken

4 TK-Fertigpizzaböden á 20 cm Durchmesser

4 El geriebener Schnittkäse

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob würfeln.
2. Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden.

3. Artischockenherzen vierteln.

4. Den Schinken zusammen mit dem Gemüse auf den Pizzaböden verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 min backen.

Nährwerte pro Portion

kcal 389

KJ 1628

Eiweiß 24 g

Fett 11 g

Kohlenhydrate 48 g

Grosse Fisch Pizza M

1 große Pizza

300 g ; Pizzateig-Backmischung
bzw. entsprechende Menge

Hefeteig, salzig

2 El Tomatenmark

1 Dose Tomaten, geschält

1 TI Kräutermischung

1 TI Speiseöl

120 g Pizzakäse

oder Gouda

Salz

Pfeffer

Belag

120 g Schinken, gekocht geschnitten

1 Zucchini

1 Dose Mais, klein

4 Cocktailtomaten

1 Paprika, grün

1 Olive, schwarz zum Verzieren

Teig für die Pizza zubereiten Hefeteig, Backmischung was auch immer
Dann den Teig in eine große, ovale Form auswellen und so zuschneiden
das der Teig aussieht wie ein großer Fisch. Dann den Teig auf das
eingeeölte Blech legen und zur Seite stellen.

Mais und Tomaten jeweils in ein Sieb schütten und den Saft gut

abtropfen lassen. Die Tomaten in einer Schüssel mit den Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.

Zucchini, Cocktailtomaten und Paprika waschen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Das Tomatenmark gleichmäßig auf dem Pizzateig verstreichen und die Mischung aus Gewürzen und Tomaten darüber verteilen. Den Käse raspeln und auf der Pizza verteilen. Auf Kopf und Flossen des Fisches doppelte Schicht Käse.

Jetzt den Mais, den geschnittenen Schinken, die Zucchini und Cocktailtomatenscheiben und die Paprikastreifen in gebogenen Reihen auf den Teig.

Olivenstückchen als Mund und Augen.

Die Flossen noch mit einem Pinsel dünn mit Öl bestreichen, dann die Pizza in den mit 220° C vorgeheizten Backofen.

Backzeit 30-35 min.

Kräuter Käse Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

5 g frische Hefe

250 g Mehl

1 El Olivenöl

Salz

250 g passierte Tomaten

Pfeffer

100 g Schafskäse

100 g Gouda

je 3-4 Stiele Oregano und Salbei

8 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung

1. Hefe in 1/8 l lauwarmem Wasser auflösen. In das Mehl eine Mulde drücken, Hefewasser hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 min gehen lassen.

2. Öl und Salz zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ca. 30 cm Ø ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes

Backblech geben. Tomaten auf dem Teig verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Gouda grob reiben. Beide Käsesorten gleichmäßig auf der Pizza verteilen.

4. Pizza im vorgeheizten Backofen bei 225 °C **25-30 min backen**.

5. Oregano und Salbei abzupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen und den Parmaschinken darauf anrichten. Kräuter auf der Pizza verteilen. Pizza in Stücke schneiden und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit

Pro Portion ca.

520 kcal

E 26 g,

F 25 g,

KH 51 g

Mini Nr. 38/03

Lieblingspizza aus Sardinien M

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl vorzugsweise Pasta und Pizzamehl

20 g Hefe, frisch

2 El Olivenöl

1 Tl Salz

Wasser, lauwarm

100 g Parmaschinken

100 g Käse, gerieben

Tomatensauce, gut gewürzt, eingedickt

Sahne italienische Kochsahne oder Creme Fraiche

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte die Hefe bröseln und mit etwas lauwarmem Wasser vermischen. An den Rand gebe ich das Öl und das Salz. Etwa zehn min gehen lassen.

Dann mit entsprechend Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, dann wieder abdecken und gehen lassen. In der Zwischenzeit kann man die Tomatensoße zubereiten und den Belag bereitstellen. Der Teig wird nach dem Gehen nochmals durchgeknetet, ausgerollt und auf einem großzügig mit Olivenöl eingefetteten Blech mit der Tomatensoße bestrichen und mit dem Käse bestreut.

Je nach Backofen und Einstellung wird nun die Pizza gebacken. Ober- und Unterhitze 230 Grad, mittlere Einschubleiste ca. 15 min. Wenn der Käse leicht gebräunt ist, wird sie aus dem Ofen genommen. Nun bestreiche ich die Pizza zügig mit der Kochsahne und schneide sie in Stücke. Zum Schluss wird der hauchdünn geschnittene Parmaschinken locker auf die Stücke gelegt. Schmeckt superlecker und reicht bei uns leider nur für 3.

Zubereitungszeit ca. 30 min
18.01.05 Kaya

Kommentar von Katja... 19.01.2005 1101
Am Schluss kommt Creme Fraiche kalt drauf? Interessant.

Aber die Pizza bleibt dann doch hoffentlich noch heiß, oder?

LG, Katja

Kommentar von Kaya 19.01.2005 1948
Ich nehme die Creme Fraiche schon einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank, die Kochsahne muß nicht gekühlt aufbewahrt werden. Da die Pizza ja gleich nach dem bestreichen und belegen gegessen wird hat sie keine Chance kalt zu werden.
Gruß Kaya

Mais Pizza

Von Chris 08.04.2004

1,5 Ltr. Brühe,
1 TL Salz,
1 EL Öl,
325 gr. Maisgrieß - nehme 350 g

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, Grieß einrieseln lassen und 10 min. unter ständigem rühren kochen. Aufs Blech streichen mit Allem belegen was das Herz begehrt.

Bei 200 ° 30 min. backen

Ich habe Tomaten, Pilze, gek. Schinken, Zwiebeln, Paprika und Käse drauf.

Mini Pizzen M

Saftig belegte

Zutaten für 2 Personen

1 Dose 425 ml Artischockenherzen

100 g Tomaten

1 Rolle 300 g Baguette-Brötchenteig für 4 Stück; Kühlregal

4 Tl. Tomatenmark

getrockneter Thymian

Salz

Pfeffer

4 Scheiben a ca. 30 g gekochter Schinken

80 g Blauschimmel-Käse

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Artischocken in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und halbieren. Tomaten waschen, vierteln und entkernen, dabei den Stielansatz entfernen. Tomatenfleisch in Stücke schneiden.
2. Teig entrollen, in 4 Stücke teilen. Jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen ca. 10 cm. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig jeweils mit 1 Teelöffel Tomatenmark bestreichen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe gekochtem Schinken, Artischockenherzen und Tomatenstückchen belegen. Blauschimmel-Käse in Stücke schneiden und auf den Pizzen verteilen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3 **15-20 min goldgelb backen**.
3. In der Zwischenzeit Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Pizzen auf 2 Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 min.

Arbeitszeit ca. 15 min.

Pizza auf Toast M

Zutaten für 10 Portionen

200 g Schinken, gekochten, gewürfelt

1 Paprikaschoten, gewürfelt

1 Zwiebeln, gewürfelt

1 Zehe/n Knoblauch, gehackt

1 kl. Dose/n Champignons, in Scheiben

200 g Käse, geriebenen

1 Ei Butter, zerlassene
1 Ei Oregano, getrockneten / Basilikum

150 ml Schlagsahne

Toastbrot

Zubereitung

Die gesamten Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und anschließend mit einem Löffel auf Toastbrotstücken geben. Bitte nicht zu viel, denn sonst könnte die Masse herunterlaufen. Die Toasts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 Grad ca. 10-15 min backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

07.06.05 Lucinde

Pizza Baguette M

Zutaten für 6 Portionen

1 Baguette
80 g Butter oder ungehärtete Margarine
2 Ei Basilikum, in Öl
300 g Tomaten

200 g Käse Gouda

3 Scheibe/n Schinken, gekochter

1 Ei Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Baguette längs durchschneiden. Auf beide Hälften Fett und etwas Basilikum streichen. Die Tomaten überbrühen, nach etwa 2 min kalt abschrecken und die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch ohne Stielansätze und Kerne würfeln. Die Unterseite des Baguette mit der Hälfte vom Käse, den Tomaten, dem gekochten Schinken und dem übrigen Käse belegen, darauf die Unterseite klappen und zusammendrücken. Das Baguette in Alufolie - blanke Seite nach innen - packen und dicht verschließen. Im Backofen Mitte; Gas Stufe 3 etwa 12 min aufbacken. Herausnehmen, die Alufolie entfernen und das Baguette in etwa 5 cm breite Stücke schneiden.

Pro Portion

18 g Eiweiß, 21 g Fett, 42 g Kohlenhydrate

Brennwert p. P. 430

Zubereitungszeit ca. 30 min

08.12.04 Whooly

Pizza Brötchen M

Zutaten für 20 Portionen

1 Dose/n Mais, auch frischer Mais

1 Dose/n Pilze, auch frisch, in Scheiben

½ Flasche Tomatenketchup

2 Paprikaschoten, Farbe beliebig, in Würfeln

g Salami, in kleinen Würfeln

200 g Schinken, gekochter, wahlweise o. zusätzlich

10 Brötchen, ungebacken o. gebacken

200 g Käse, gerieben, Menge ist nach Belieben

Zubereitung

Den Mais und die Pilze, wenn aus einer Dose in eine Schüssel ohne Saft schütten. Die Paprika, Salami und oder Schinken in fingerkuppengroße Würfel schneiden. In die Schüssel zu dem Mais und den Pilzen geben. Nach Belieben können noch andere Zutaten hinzugefügt werden. Alles vermengen.

Wenn frische Brötchen erwünscht sind, stellen Sie einen Hefeteig her und formen beliebig große Brötchen und backen diese zuerst. Sonst kaufen Sie einfach vorgebackene Brötchen, halbieren Sie diese und richten Sie sie auf einem Backofenblech an. Bestreichen Sie die Hälften mit Ketchup und geben Sie die Zutaten aus der Schüssel darüber. Dann streuen Sie den Käse darauf und schieben die Bleche mit den Pizza Brötchen in den Backofen bei ca. 180 Grad 15 min. Herausnehmen und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 30 min

10.04.03 chefcookno1

Pizza Calzone M

Zutaten für 4 Portionen

700 g Mehl

2 Pck. Hefe Trockenhefe, á 7 g

1 TI Salz

100 ml Olivenöl
1 Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
1 TL Thymian, Basilikum, Oregano, getr.
2 Ei Olivenöl

150 g Schinken, gekochter

500 g Sauce pikante Nudelsauce, Fertigprodukt
200 g Champignons
2 Paprikaschoten, rote

200 g Käse ger. Gouda

Für den Teig Mehl, Hefe, 400ml lauwarmes Wasser, Salz und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten, ca. 30 min gehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Kräutern in 1 Ei Öl andünsten. Schinken würfeln, mitdünsten. Soße zufügen, etwas einkochen lassen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Paprika putzen, abbrausen, würfeln, mit Champignons im übrigen Öl andünsten.

Ofen auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen.

Teig in vier Portionen teilen und zu 30 cm großen Fladen ausrollen. Je eine Hälfte der Fladen mit Soße bestreichen, Gemüse und 150 g Käse darauf verteilen. Teigränder mit Wasser bestreichen, die nicht belegte Hälfte über die Füllung klappen. Ränder andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 min. gehen lassen. Calzone mit Wasser bestreichen, mit dem restlichen Käse bestreuen, ca. 20 min. backen.

Zusatz pro Person E 53 g, F 40 g, KH 130 g

Brennwert p. P. 980

Zubereitungszeit ca. 45 min

19.12.04 Freggel

Kommentar von alina1st 11.07.2005 2120

Hallo!!

Habe das Rezept ausprobiert, habe die Sauce allerdings lieber selbst gemacht =

war echt super lecker!! war nur schade, dass der Teig bei 30 min schon recht dünn ist und bei zwei der Calzones gerissen ist. Hat dem Geschmack aber keinen Abbruch getan = lecker!

Ig Alina

Pizza Hawaii M

[Ausreichend für 1 Backblech mit 30x40 cm oder 4 runde Pizzen 20 cm Ø

Teig

400 g. Weizenmehl
1 Hefewürfel 40 g
1 Prise Zucker
200 ml lauwarmes Wasser

50 g geriebener Gouda

1 TI Salz
Olivenöl für das Backblech

Belag

300 g frische Champignons

250 g dünn geschnittener Kochschinken

280 g Ananasstücke
1 grüne Paprikaschote

250 g Mozzarella

200 g Tomatenfertigsauce
etwas Salz und Pfeffer
1 TI getrockneter Oregano
3 El Olivenöl

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, den Zucker dazugeben und beides mit dem Großteil des Wassers verrühren. Das Ganze mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 20 min. gehen lassen.

2. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben und feinblättrig schneiden. Die **Schinkenscheiben** halbieren oder vierteln. Die Ananasstücke gut abtropfen lassen.

3. Den Vorteig zusammen mit dem restlichen Wasser, dem Gouda und dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 min. gehen lassen.

4. Die Paprikaschote waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und quer in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 220°C vorheizen und 1 oder 2 Backbleche mit Öl bepinseln. Den **Mozzarella** der Länge nach halbieren und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund viermal etwa 20 cm ø oder eckig Backblechgröße auswellen, auf 1 bzw. 2 Backbleche legen, die Teigränder etwas hochziehen und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Alles gleichmäßig mit der Tomatensauce bestreichen.

6. Die Champignons, die Paprikastreifen, die Schinkenscheiben und die Ananasecken auf dem Pizzaboden verteilen. Alles leicht salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen. Den Mozzarella darübergeben und das Ganze mit dem Öl beträufeln.

7. Die Pizza auf der mittleren Schiene in etwa 26 min. knusprig backen. Bei 4 runden Pizzen die beiden Bleche nacheinander abbacken.

Backzeit ca. 25 min.

Pizza I M

4 Personen

für den Hefeteig

270 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1/8 l Wasser lauwarm
60 g Olivenöl
1 Prise Salz

Für den Belag

250 g Tomatenmark

200 g magerer Kochschinken

je 250 g grüne und rote Paprika
400 g Champignons

150 g geriebener Parmesan

Gewürze

Cayennepfeffer
Salz
Oregano
Knoblauch nach Belieben

Bereiten Sie den Hefeteig zu, indem Sie zunächst Mehl und Trockenhefe mischen; danach geben Sie die weiteren Zutaten für den Teig darunter und kneten sie zu einem glatten Teigkloß. An einem warmen Ort gehen lassen.

Würzen Sie das Tomatenmark mit etwas Salz, Cayennepfeffer und 2 TL Oregano, und verteilen Sie das abgeschmeckte Gemisch auf dem Hefeteig.

Anschließend kann der Hefeteig mit den oben angegebenen belegt werden.

Zum Schluss mit dem Käse bestreuen oder belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 °C ca. 40 min backen. Über das Tomatenmark kann je nach Geschmack Knoblauch in beliebiger Menge gerieben werden. Auch Zwiebeln und Peperoni können Sie verwenden.

Bemerkung Bei Veränderung des Belages ändert sich natürlich auch die KH- und Kalorienmenge.

Pro Person ca. kcal 681 / 2854 kJ

63 KH - 11 g Ballastst. - 5 BE ca. - 30 g Fett - 11 g GFS - 15 g EUFS - 4 g MUFS - 57 mg Cholest. - 38 g Eiweiß

Pizza mit Parmaschinken M

Zutaten für 2 Personen

185 g stückiges Tomatenfruchtfleisch mit Kräutern Fertigprodukt

1-2 TI getrockneter Basilikum

50 g Rucola

125 g Mozzarella-Käse

1 Packung 230 g Pizzateig rund 32 cm Ø

Salz,

Pfeffer

6 Scheiben a 10 g Parmaschinken

evtl. Basilikum zum Garnieren

1. Stückige Tomaten und Basilikum mischen. Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Teig entrollen und auf dem vorhandenen Papier auf ein Backblech legen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2. Tomatenmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Rucola, Schinken und Mozzarella auf den Tomatenstücken verteilen. Pizza im vorgeheizten Backofen E-Herd 225°C/Umluft 200°C 12-15 min im unteren Drittel backen. Aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Rucola belegen und nach Belieben mit Basilikum garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 min.

Pro Portion ca. 740 kcal/3 100 kJ. E 26 g, F 45 g, KH 56 g.

Pizza mit Tomaten, M

Schinken und Käse

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

4 Ei Öl

400 g Mehl

30 g Hefe

½ TI Zucker

225 ml Wasser, lauwarmes

1 TI Salz

Für den Belag

½ kg Tomaten
½ TI Salz
1 Prise Pfeffer

200 g Schinken

100 g Käse

50 g Parmesan, geriebener

4 EI Öl

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, zum Mehl geben und mit dem Mehl verrühren. Das Salz und das Öl zufügen und alles zu einem glattem, geschmeidigen Hefeteig schlagen. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 30 min. gehen lassen.

Für den Belagen die Tomaten häuten und in Scheiben schneiden. Den Schinken in kleine Stücke schneiden. Den Käse reiben und mit dem geriebenen Parmesankäse mischen.

Das Backblech mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den gegangenen Hefeteig noch einmal zusammenkneten, in 4 Teile schneiden, und jeden Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 22cm. Durchmesser ausrollen. Die Kreise auf ein bemehltes Backblech legen. Oder den Teig direkt auf dem Backblech ausrollen; er soll etwa 3mm. dick sein. Die Tomatenscheiben auf den Pizzaboden legen, salzen und pfeffern. Den Schinken auf die Tomaten legen. Den geriebenen Käse darüber streuen und alle Pizzen mit dem Öl beträufeln. Die Pizzen auf der untersten Schiebeleiste 15-20min. backen. Die Pizzen warm servieren.

TIPP Pizzaboden wird besonders knusprig, wenn man das Backblech direkt auf den Boden des Backofens schiebt. Weicher wird der Teig, wenn er auf einer Schiebeleiste gebacken wird.

Zubereitungszeit ca. 15 min

26.08.05 Minister

Pizza Pane mit San Daniele und Melone

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

1 TI Salz

250 g Wasser, lauwarm
30 g Hefe, frisch
1 Prise Zucker
100 ml Öl, Oliven
Rosmarin, frisch
2 Ei Öl, Oliven
1 Ei Salz, grob

200 g Schinken San Daniele

1 Melonen

Zubereitung

Mehl mit Salz und Zucker in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zerbröckelte Hefe und warmes Wasser hineingehen. Von der Mitte her alles gründlich mischen, dabei nach und nach das Olivenöl zugießen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Händen 5 min kräftig durchkneten. Den Teig in einer Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken und bei Zimmertemperatur zu doppelter Größe aufgehen lassen je nach Temperatur zwischen 50 und 70 min.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche wieder kräftig durchkneten, in 2 gleich große Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche Kugeln daraus formen. Die Teigkugeln 10 min gehen lassen.

Die Rosmarinnadeln grob hacken. Aus dem Pizzateig 2 große, runden Pizzen von etwa 35 cm Durchmesser formen. 2 Backbleche mit Öl bestreichen und je 1 Pizza darauf legen. Den Teig mit Öl bestreichen, mit Rosmarin und Salz bestreuen. Auf jeder Pizza mit dem Teigrad 6 oder 8 Segmente markieren, den Teig aber nur teilweise einschneiden. Die beiden Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad auf einer Fliese etwa 15 min backen. In Scheiben geschnittene Melone und San Daniele dazu reichen.

Anmerkung zu San Daniele Das ist ein besonders guter Parmaschinken, der nur im Ort "San Daniele" hergestellt wird. Seine Einzigart beruht unter anderem darauf, dass jedes mal Schinken der gleichen Beschaffenheit und Größe geräuchert werden. Die Italiener wissen ihn zu schätzen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

30.06.04 GudrunN

Pizza Paradiso M

Zutaten für 4 Portionen
400 g Mehl
½ Pck. Hefe Trockenhefe
5 Ei Olivenöl

Salz
3 m.-große Tomaten
1 Glas Peperoni 370 ml
Mehl für die Arbeitsfläche
2 Ei Tomatenmark
40 g Oliven, schwarz, mit Stein
100 g Schafskäse

100 g Käse Gouda, gerieben
Pfeffer

2 Scheibe/n Schinken, gekocht à 30 g
200 ml Wasser

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Mit 200 ml Wasser, 1 Ei Öl und 1 Prise Salz glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Peperoni abtropfen lassen. Teig durchkneten und halbieren. Jeweils rund ca. 20 Durchmesser ausrollen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15 min gehen lassen.

Teig mit Tomatenmark bestreichen. Tomatenscheiben, Peperoni und Oliven darauf verteilen. Schafskäse zerbröckeln und mit dem Gouda darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pizzen mit 4 Ei Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C **20-30 min backen**.

Schinken vierteln und nach 15-20 min Backzeit auf die Pizzen legen.

Brennwert p. P. 620

Zubereitungszeit ca. 35 min

04.07.05 tweety1982

Kommentar von alina1st 12.09.2005 2326

Hallo!!

Ich hab die Pizza heut ausprobiert, hab allerdings nur einen Hefeteig von 250 g Mehl benutzt und für de belag Ziegenkäse in schieben und rohen Schinken genommen statt Schafskäse und Kochschinken.

Habe sie dann bei knapp 225°C etwa 15 min gebacken, echt perfekt!!!

Meine Familie fand sie also echt "paradiesisch"!!

Ig Alina

Kommentar von Cymbeline 18.10.2005 2142

Hallo Tweety,

das ist jetzt mein Grundrezept für Pizza-Teig. Der Boden wird wirklich total lecker und knusprig. Ich habe die Mengenangaben Mehl so gelassen und zwei kleinere Backbleche mit ausgerollt.

Als Belag gab es schwarze Oliven, Peperoni, Pilze und Schinken. Der Feta ist auch klasse in Verbindung mit dem Gouda.

Danke für das tolle Rezept.
Ig Cymbeline

Pizza Pikante M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig 1 Backblech
250 g Mehl
1 Beutel Hefe Trockenhefe
150 ml Wasser, lauwarmes
1 TI Salz
3 El Öl

Für die Sauce

100 g Tomaten, passierte
½ TI Paprika - Paste

Für den Belag

250 g Käse, Gouda, gerieben
75 g Champignons, in dünnen Scheiben

75 g Schinken, gekochter, in Streifen

50 g Bacon

2 Peperoni, in Ringen, nach Geschmack
Oregano

Hefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren, Mehl und Salz langsam hinzufügen und 1 Minute durchrühren. Öl dazugeben, den Teig mit den Knethaken des Rührgerätes 3 min kräftig auf höchster Stufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, diesen 20 min abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Sauce verrühren. Den Frühstücksbacon zwischen Küchenpapier für ca. 10 Sekunden in die Mikrowelle geben, die Zutaten für den Belag kleinschneiden. Den Teig noch mal durchkneten und dann auf dem Backblech ausrollen. Mit Sauce bestreichen, mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen und mit den anderen Zutaten belegen. Restlichen Käse aufstreuen und mit Oregano würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C 15-20 min backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

03.11.01 Gisela m

Pizza Spargel M

200 g Mehl,
20 g Hefe,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
4 Tl. Öl,
100 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag

250 g grüner Spargel,
250 g weißer Spargel,
100 g Butter,

100 g ger. Käse,

120 g gekochter Schinken

Außerdem

20 g Butter für die Form

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und Hefe hineinkrümeln. Salz, Zucker und Öl auf dem Rand verteilen. Hefe mit Wasser begießen und darin auflösen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 40 min. gehen lassen.

Danach auf den Boden einer gebutterten Springform von 28 cm ausrollen und einen Rand hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Spargel schälen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und den Teig damit belegen. Käse und in Streifen geschnittenen Schinken darübergeben. Zuletzt Butterflöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 C ca. 25-30 min. auf der 2. Schiene von unten backen, dabei in den letzten 10 min. mit Backpapier abdecken. Sollte kein grüner Spargel erhältlich sein, kann man auch nur weißen Spargel verwenden.

Pizza Toast I M

Zutaten für 7 Portionen
7 Brötchen Pita, halbgebacken
3 El Olivenöl

½ Dose Tomaten
wenig Tomatenpüree
Salz und Pfeffer

200 g Schinken

1 Mozzarella

Zubereitung

Die Pieta-Brötchen auf ein Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Dann die Pelati ohne Flüssigkeit in einer Schüssel zerdrücken, das Tomatenpüree dazumischen und würzen. Diese Mischung auf dem Pizzaboden verteilen, dabei 1 cm Rand freilassen. Den Schinken und den Mozzarella klein schneiden und ebenfalls auf die Pizza geben. In der Ofenmitte bei 220 Grad ca. 15-12 min überbacken.

Zubereitungszeit ca. 15 min
01.02.05 angel_sg

Pizza Toast II M

Zutaten für 4 Portionen
1 kleine Zwiebeln
200 g Champignons
1 Ei Öl
Salz und Pfeffer, weiß
1 Dose Tomaten, geschält

100 g Schinken Kochschinken

125 g Mozzarella

4 Scheibe/n Toastbrot
1 TI Basilikum oder Pizzagewürz

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Öl erhitzen. Zwiebel und Pilze kurz darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geschälte Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und etwas zerkleinern. Schinken in Streifen schneiden. Käse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Toast goldbraun rösten. Tomaten darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pilzen, Käse und Schinken belegen. Etwas Basilikum oder Pizzagewürz darüber streuen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pizza-Toast drauflegen. Im vorgeheizten Backofen Umluft 180°C **ca. 10 min überbacken**. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 min

15.06.05 GoldDrache

Pizza Toast III M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Schinken, gekocht

300 g Käse Gouda, gerieben

100 g Butter, zerlassen

1 Dose/n Champignons

1 Peperoni

1 Zwiebeln, gehackt

1 Paprikaschoten, rote, gehackt

250 ml Sahne

1 El Pizzagewürz

12 Scheibe/n Toastbrot

Zubereitung

Die angegebenen Zutaten gut miteinander vermischen. Die Masse auf die Toastbrotsscheiben verteilen. 180-200° ca. 20 min. backen.

Zubereitungszeit ca. 15 min

24.06.02 Neumarkt

Kommentar von Danny-W 29.05.2004 0826

So nun meinen Senf auch noch dazu.

Also ich habe das Rezept jetzt auch mal versucht es klappte ohne Probleme und schmeckte meine Familie wunderbar. Ich werde die Schlemmerhappen wieder machen.

Was zu der Menge zu sagen ist

mit den 12 Toastscheiben bin ich nicht hingekommen, sind deutlich mehr geworden also ich würde mal sagen so ca 25 - 36 Toastscheiben. Ansonsten leichtes Rezept.

Pizza Variationen M

Kross und lecker gelingt Pizza mit dem Gourmet-Backstein von Miele. Dazu wird der Backstein im Ofen bei Ober-/Unterhitze mit maximaler Temperatureinstellung etwa 45 min lang vorgeheizt.

Zutaten für den Teig

Teigmenge für eine Pizza von 30 cm Durchmesser oder für 4 Pizzen von jeweils 10 bis 12 cm Durchmesser

125 g Mehl,
10 g Hefe,
1/4 TL Salz,
1 EL Öl,
70-80 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 20 min aufgehen lassen. Dann auf einer mit Weizengrieß oder Mehl bestäubten Fläche zu einer großen Pizza oder zu vier kleinen runden Pizzaplatten ausrollen.

Zum Bestreichen des Teigbodens

100 g passierte Tomaten,
Salz,
Pfeffer,
Oregano

Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Für den Belag gilt Erlaubt ist, was gefällt. Die Miele Versuchsküche hat vier Variationen zusammengestellt, so dass für jeden Geschmack etwas dabei sein sollte. Die fertig belegte Pizza mit dem Holzschieber auf den vorgeheizten Backstein gleiten lassen und goldgelb backen. Steht kein Backstein zur Verfügung, können die Pizzen auch in Pizzenformen oder auf dem Backblech gebacken werden. Der Teig gelingt dann allerdings nicht so kross wie vom Stein.

Belag für Pizza „Hawaii“

3-4 Scheiben Kochschinken,
3-4 Scheiben Ananas Dose,

75 g grob geriebener Gouda

Pizza „Vegetaria“

150 g vorgegarte Brokkoliröschen,
150 g Champignonscheiben,
50 g vorgegarte Porreeringe,
150 g Mozzarella in kleinen Stücken

Pizza „Paprika“

je eine halbe rote, gelbe und grüne Paprikaschote gesäubert und in Streifen geschnitten,
2 in Scheiben geschnittene Tomaten,

100 g grob geriebener Emmentaler Schmelzkäse

Pizza „Lachs“

200 g Lachsfilet in Stücken,
2-3 Scheiben Räucherlachs in Streifen,
3 hartgekochte und geviertelte Eier,
½ TI gerebelter Oregano,
100 g geriebener Gouda

Einstellung Ober-/Unterhitze
Temperatur zum Backen 250°C
Einschubebene 2. v. unten

Backzeit 10-12 min. + 45 min. Vorheizen

pro Pizza „Hawaii“ 5781 kJ / 1382 kcal, E 83g, F 66g, KH 116g

pro Pizza „Vegetaria“ 4111 kJ / 983 kcal, E 51g, F 46g, KH 95 g

pro Pizza „Paprika“ 4021 kJ / 961 kcal, E 46g, F 42 g, KH 101g

pro Pizza „Lachs“ 6793 kJ / 1624 kcal, E 115 g, F 89g, KH 102 g

Wissenswertes zum Umgang mit dem Backstein

Der Miele Gourmet-Backstein besteht aus Schamotte, ein Material, das Wärme sehr gut speichert und gleichmäßig wieder an das Backgut abgibt. Damit erreicht man Backergebnisse, die denen eines professionellen Steinofens ähneln.

Damit Pizza, Gebäck oder Brot an der Unterseite schön kross abbacken, muss der Gourmet-Backstein etwa 45 min bei maximaler Temperatur und der Einstellung Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Die glasierte Oberfläche des Backsteins kann nach dem Auskühlen mit einem Glasschaber, Spülmittel oder Reinigungsmilch wieder gesäubert werden.

Ist das Backgut erst auf dem Stein, kann die Ofentemperatur im allgemeinen reduziert werden.

Damit der Pizzateig beim Ausrollen nicht an der Arbeitsplatte haften bleibt, diese vorher am besten mit Weizengrieß bestreuen. Die Teigunterseite gelingt dadurch besonders kross. Vorbereitete Pizzen möglichst sofort auf den heißen Backstein geben und nicht länger liegen lassen, da der Teig sonst leicht anhaftet.

Zum Backstein gehört ein Holzschieber, mit dem sich Backgut besonders gut auflegen oder entnehmen lässt.

Pizza wie in Sardinien M

Zutaten für 2 Portionen

1 Teig Hefeteig für 2-4 Personen, selber zubereitet oder frisch vom Kühlfach

1 Zwiebeln

10 Fleischtomaten

1 Bund Petersilie, frische

1 wenig Knoblauch

2 El Olivenöl

250 g Mozzarella

300 g Käse Provolone-Käse aus Italien oder Schmelzkäse, kugelförmig, 100 g italienische Salsiz, wenn möglich

100 g Steinpilze

Salz

Schinken Rohschinken, Parma fakultativ

wenig Oregano

Zubereitung

Für die Tomatensauce Tomaten pürieren im Mixer, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie im Mixer oder hacken. Olivenöl in die Pfanne geben, heiß werden lassen und auf mittlerer Stufe gehacktes Zwiebel-Knoblauch-Petersilien-Mus anbraten. Dann Tomaten in die Pfanne und mit Salz und

wenig Oregano würzen. Tomaten-Sugo auf dem Pizza-Teig verteilen. 10 min köcheln lassen.

Belegen der Pizza Salsiz in feine Scheiben 5mm schneiden und auf dem Teig verteilen. Steinpilze und geriebenen Mozzarella ebenfalls verteilen und zuletzt den Provolone Käse in Würfel mit Parmaschinken obendrauf. Und rein in den Ofen...ca. 20-25 min auf 200 C°

Mit einem roten "Cannonau-Wein" aus Sardinien genießen.

Zubereitungszeit ca. 25 min

11.06.04 tanny77

Kommentar von flo23 15.09.2004 2056

Der Belag ist wirklich super, ich verwende jedoch mehr Tomaten.

Lg, Flo

Rucola Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

20 g Hefe

150 g Mehl

6 El Olivenöl

Salz

200 g Tomaten passierte, ungewürzt

Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

2 Msp. Oregano, getrocknet

250 g Mozzarella

Mehl, zum Ausrollen

Olivenöl, für die Formen

125 g Rucola

150 g Kirschtomaten

50 g Parmesan, frisch gerieben

80 g Schinken, luftgetrocknet z.B. Parmaschinken

Aus Mehl, Hefe, Salz, Olivenöl und ca. 120 ml lauwarmem Wasser einen Hefeteig zubereiten. 25 - 30 min gehen lassen. Inzwischen die passierten Tomaten auf dem Herd etwas einkochen lassen ca. 5 min und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Den gegangenen Hefeteig in 2 Hälften teilen, jeweils dünn ausrollen und auf 2 eingefettete Pizzaformen verteilen.

Darauf dann die Tomatenmasse und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze auf dem Boden etwa 15 min vorbacken den Ofen nicht ausschalten. Den grobgehackten Rucola mit Parmesan mischen und mit Pfeffer abschmecken. Auf der vorgebackenen Pizza den Schinken verteilen, dann die

Rufcola-Parmesan-Mischung darüber geben und zum Schluss die halbierten Kirschtomaten darauf verteilen. Das ganze mit etwas Olivenöl beträufeln und die beiden Pizzen auf der 2. Einschubleiste von unten noch mal für ca. 10 min in den Backofen geben.

Tipp Wenn euch der Aufwand einen Pizzateig selber zu machen zu groß ist, nehmt einfach einen Tiefkühl-Hefeteig.

Zubereitungszeit ca. 25 min

23.12.03 Dawi

Kommentar von fine 16.02.2004 1614

das ist so ein leckeres Rezept, da sollte man wirklich nicht auf fertigen Teig zurückgreifen!

Ich gebe übrigens den Parmesan zum Schluss über die fertig gebackene Pizza.... finde ich noch etwas besser.

groß, fine

Kommentar von Dawi 25.07.2005 0805

Hallo Küchenelse,

die Angaben für den Teig reichen für 2 Pizzaformen von ca. 28cm Durchmesser. Der Teig muß aber so elastisch werden, dass man die Böden sehr dünn ausziehen kann, so wie bei der klassischen Pizza eben.

Lg, Dawi

[Rucola Pizza mit Parmaschinken](#) M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Pizzateig

1 kl. Dose/n Tomaten Pizzatomaten mit Oregano

150 g Käse, nach Wahl

200 g Kirschtomaten

2 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Rucola, ca. 150 gr.

2 TI Olivenöl

200 g Parmaschinken oder Serranoschinken in dünne Scheiben

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Pizzateig nach Packungsanweisung zubereiten und auf einem Blech ausrollen, mit ca. 1/2 Dose Pizzatomaten bestreichen und mit dem Käse bestreuen. Bei ca. 200° C. im Ofen ca. 20 min. fertig backen.

Nun die Cocktailtomaten halbieren, in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazu pressen. Rucola waschen und die dicken Stiele abschneiden. Rucola hinzufügen und alles vermischen. 5 min, bevor die Pizza fertig gebacken ist, das Öl zum Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pizza nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen nehmen und portionsweise auf Tellern anrichten, dann den Schinken darauf verteilen und anschließend den Tomaten-Rucola-Salat darüber geben.

Zubereitungszeit ca. 45 min
22.03.04 StMenken64

Kommentar von barbasti 07.04.2004 1658
Zum Schluss kann man noch gehobelten Parmesan drüber geben. Einfach lecker.

Kommentar von schmausimausi 16.02.2005 1913
Diese Pizza ist einfach nur göttlich. Habe allerdings den Teig selbstgemacht und auch noch Parmesan drübergeraspelt. Vielen Dank für das schöne Rezept.

Kommentar von Nordicute04 20.02.2005 1245
Bei meinem Italiener gibt es noch Orangenscheiben drauf. Lecker....
und natürlich mit gehobelten Parmesan

Sandwich Pizza M

Zutaten für 4 Portionen
2 Fleischtomaten
1 Paprikaschoten, gelb

125 g Feta-Käse

1 Pck. Baguette, zum Aufbacken 6 Stück

6 Scheibe/n Parmaschinken

12 Scheibe/n Käse Raclette-Käse

Salz und Pfeffer

Öl Olivenöl, zum Beträufeln

Basilikum, zum Garnieren

Zubereitung

Tomaten waschen und quer in je 6 Scheiben schneiden. Paprika waschen, würfeln. Feta ebenfalls in Würfel schneiden. Baguette in 2 Hälften schneiden. Abwechselnd mit Raclette-Käse, Tomaten und Schinken belegen, mit

Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Feta auf dem Baguette verteilen, Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Rohr bei 225 °C 8-10 min backen und mit Basilikum garniert sofort servieren

Zubereitungszeit ca. 25 min
22.04.03 angi25

Schinken Pizza mit Oliven M

Zutaten für 4 Portionen
425 ml Artischockenherzen, aus der Dose
1 Bund Lauchzwiebeln

200 g Schinken, gekocht Vorderschinken

250 ml Pizzateig, gekühlt
3 El Oliven, schwarz
Salz
Pfeffer, weiß

100 ml Milch

150 g Schimmelkäse Gorgonzola

½ TI Thymian, getrocknet
Fett für die Form

Zubereitung

Den Backofen vorheizen. E-Herd 200 Grad beim Gas-Herd Stufe 3

Die abgetropften Artischockenherzen je nach Größe evtl. halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Schinkenscheiben werden halbiert.

Den Pizzateig auf einer gut gefetteten Fettpfanne entrollen und an den Nahtstellen gut andrücken. Anschließend die Kanten evtl. etwas einschlagen, damit ein kleiner Rand entsteht.

Schinken, Artischockenherzen, Lauchzwiebeln und die Oliven gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Milch erwärmen und den Käse darin glattrühren. Mit Pfeffer und Thymian würzig abschmecken.

Die Käsesoße gleichmäßig über die Schinkenpizza träufeln. Im heißen Backofen ca. 18-20 min knusprig backen.

Als Getränk passt ein leichter Rosewein hervorragend.

Brennwert p. P. 450

Zubereitungszeit ca. 30 min

15.12.00 Chefkoch

Schwäbische Pizza M

Zutaten für 6 Portionen

16 Semmeln, zum Aufbacken

1 Pck. Kräuterbutter

2 Becher Natur-Joghurt

200 g gekochter Schinken

1 Zwiebeln

2 Pck. Käse, gerieben

Pfeffer

Salz

Zubereitung

Semmeln längs aufschneiden, Schinken und Zwiebel würfeln. Kräuterbutter schmelzen ich mach das immer in der Mikrowelle. Joghurt, Käse, Zwiebel und Schinken dazugeben. Würzen und alles gut vermischen. Auf die Semmelhälften streichen und bei 180° in den Ofen. goldbraun backen..

Zubereitungszeit ca. 25 min

02.04.03 Kathrin662

Kommentar von driverman 07.12.2003 0206

Schmeckt sehr lecker, kann ich nur empfehlen. Allerdings passt die Brötchenmenge nicht ganz zu den 6 Portionen. Ich habe auf 18 aufgerundet und dann jeweils sechs Stück gebacken, ganz frisch sind sie nämlich am besten.

Gruß Wolfgang

Kommentar von Kristiche 22.09.2004 2106

Ist ein echt klasse Rezept, habe aber Salami und Schinken halb und halb gemacht.

Und anstatt Joghurt habe ich Sahne genommen.

Ist echt super..

Gruß Kristiche

Kommentar von mfrick 02.02.2005 1709

Auch sehr gut, wenn man noch ein geschlagenes Ei in die Masse gibt

Würzig gefüllte Pizza M

Zutaten für 4 Stück

600 g Mehl

1 Würfel 42 g Hefe

2 Zwiebeln

1 kg Champignons

400 g gekochter Schinken

500 g Mozzarella

5 El Öl

Salz

Pfeffer

1 Dose 850 ml Tomaten

getrocknete Kräuter der Provence

Mehl zum Ausrollen

Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe und 400 ml warmes Wasser zufügen. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt ca. 20 min gehen lassen.
2. Zwiebeln schälen und hacken. Champignons putzen, waschen und halbieren. Schinken würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Champignons in 2 El heißem Öl unter Wenden ca. 10 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten aus der Dose klein schneiden. Champignons damit ablöschen. Ca. 5 min bei starker Hitze einkochen lassen. Schinken unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
3. Restliches Öl zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und 8 dünne Kreise ca. 18 cm ausrollen. 4 Platten mit der Champignonmasse belegen. Hälfte Käse darauf verteilen. Übrige Teigplatten darauf legen und Kanten etwas einschlagen. Restlichen Mozzarella darauf verteilen. Je 2 Pizzas im heißen Ofen bei 200 ° C etwa 20-25 min backen. Mit Basilikum garnieren. Arbeitszeit etwa 30 min. Garzeit etwa 15 min.

Backzeit 40-50 min.

Wartezeit etwa 20 min.

Die Pizza schmeckt auch, sehr gut mit Hackfleisch-Tomaten-Füllung.

Dafür 400 g Hack extra anbraten. dann mit den Champignons und Tomaten zusammen garen.

Würzige Doppeldecker Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

500 g Mehl
300 ml Wasser, warm
14 g Hefe
1 TI Salz
1 Prise Zucker
200 g Tomaten
40 g Oliven, schwarz, in Ringe geschnitten
50 g Rucola, gewaschen
2 El Kräuter

4 Scheibe/n Schinken, gekocht

100 g Mozzarella

Salz und Pfeffer, schwarz
Öl, zum Bestreichen
Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Mehl auf Arbeitsfläche schütten, Kuhle hineindrücken. Hefe in einem kleinen Gefäß mit dem Wasser vermischen. Zucker zugeben, in die Kuhle geben. 25 min gehen lassen warmer Ort.

Salz zugeben. Zutaten verkneten. 25 min ruhen lassen.

Für die Füllung Tomaten, Kräuter und Rucola waschen, hacken. Schinken und Mozzarella klein schneiden und alle Zutaten, auch Salz und Pfeffer, vermischen. Teig in 4 Teile teilen.

1 Teil rund ausrollen, Hälfte der Zutaten darauf verteilen. 2. Teil ausrollen, mit ihm den ersten Teil bedecken und Ränder andrücken bzw. umschlagen. Mit Öl bestreichen und mit Paprikapulver bestäuben. Mit der zweiten Focaccia genauso verfahren.

Im Ofen bei 220°C in der Mitte etwa 10-12 min backen.

Variante Mit Basilikum, Reibekäse, Schafskäse, Peperoni, Salami, Hackfleisch, Jogurt, Tunfisch, Pilzen etc.

Zubereitungszeit ca. 50 min

08.12.05 merkur_venus

Kommentar von bross 10.12.2005 1628

500 gr. Mehl kommt mir für Personen ziemlich reichlich vor! Aber man kann bestimmt die Focaccia auch einfrieren, falls es zu viel ist.

LG! bross

Speck

Brot Pizza M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Mehl Weizenmehl Typ 1050
1 Pck. Hefe Trockenhefe
2.5 El Olivenöl

100 g Speck durchwachsener Räucherspeck

3 Zwiebeln
Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer

200 g Käse, gerieben

Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für das Blech

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, 2 El Olivenöl und 180 ml Wasser verkneten. Zugedeckt an einer warmen und zugfreien Ort ca. 30 min gehen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 4 gefettete Pizzaformen oder ein gefettetes Backblech mit dem Teig auskleiden. Weitere 10 min gehen lassen. Ofen auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen. Speck würfeln. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. 0,5 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin glasig schwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen, abkühlen lassen. Auf die Pizza geben und Käse aufstreuen. **Ca. 35 min backen.**

Zubereitungszeit ca. 35 min
06.01.06 wally2

Kartoffel Pizza I M

Zutaten für 3 Portionen

750 g Kartoffeln

150 g Speck

500 g Tomaten

¼ TI Oregano gerieben

1 El Petersilie, gehackt

Pfeffer

250 g Käse Emmentaler in Scheiben

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen. Die Kartoffelscheiben hinzugeben, etwa 5 min unter mehrmaligem Wenden braten. Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Kartoffelscheiben vermengen, beide Zutaten gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen, mit den Gewürzen bestreuen. Die Pizza mit Käsescheiben belegen, und ca. 25 min bei 200°C backen.

Tipp Es geht noch einfacher, wenn man alles roh auf das Blech gibt und es etwas länger und bei kleinerer Temperatur bäckt.

Zubereitungszeit ca. 25 min

02.10.05 süße-tati

Kartoffel Pizza II M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, festkochend

500 g Tomaten

2 Bund Lauchzwiebeln

100 g Speck Rippenspeck

5 kleine Lorbeerblätter

Rosmarin

Salz

Pfeffer

200 g Käse Gouda, gerieben

Zubereitung

Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Tomaten und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Lauch in Röllchen. Rippenspeck würfeln und auslas-

sen. Ein Backblech gut fetten, Kartoffelscheiben verteilen. Dann die Tomatenscheiben, die Zwiebelröllchen und den Speck darauf verteilen. Würzen und mit Reibekäse bestreuen. Bei 200°C im **Backofen 30 min. überbacken**. Passt sehr gut zu Kurzgebratenem oder einfach nur so.

Zubereitungszeit ca. 30 min
30.05.03 Monika

Kartoffel Pizza III M

4 Personen
320 g Kartoffeln

40 g durchwachsener Speck

5 Tomaten ca. 250 g

100 g Gouda 30 % Fett i. Tr. / Ziegenkäse/ Schafskäse

1/2 TI Margarine für die Form

Gewürze

Petersilie

Oregano

Pfeffer

Als erstes die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Würfeln Sie nun den Speck, und lassen Sie ihn in einer Pfanne aus. Anschließend die Kartoffelscheiben dazugeben und unter mehrmaligem Wenden etwa 5 min braten. Die Tomaten werden gewaschen und in Scheiben geschnitten. Geben Sie die Kartoffeln und die Tomaten abwechselnd in eine gefettete Auflaufform, und bestreuen Sie das Ganze mit den Gewürzen. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen.

Im Ofen bei 200 °C etwa 25 min backen.

Pro Person ca. kcal 204 / 856 kJ

14 g KH - 3 g Ballastst. - 1 BE ca. - 12 g Fett - 6 g GFS - 5 g EUFS - 1 g MUFS - 15 mg Cholest. - 10 g Eiweiß

Pizza M

Für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

150 g durchwachsener Speck

500 g Tomaten

250 g Emmentaler gerieben

Oregano
gehackte Petersilie
Knoblauchsatz
Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden.
Zum Trocknen eine Zeitlang auf Haushaltspapier legen.
Den Speck fein würfeln und auslassen.

Die Kartoffel - Scheiben zum Speck geben.
Ca. 5 min unter mehrmaligem Wenden anbraten.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
Mit den Kartoffel - Scheiben vermengen.

Gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen.
Mit Oregano, Pfeffer und Knoblauchsatz bestreuen.
Den Käse gleichmäßig darauf verteilen.

Die Pizza im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 25 min backen.

Pizza mit Bacon M

FÜR 4 STÜCKE

60 ml Milch

250 g Mehl
Salz
1/2 Tüte 7 g Trockenhefe
3 El Olivenöl
1/2 Bund Lauchzwiebeln
1 rote und Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2 El passierte Tomaten Packung
1 El Tomatenketchup
1 TI Tomatenmark
weißer Pfeffer
Edelsüß-Paprika
5-6 Stiele Thymian

8 Scheiben a 10 g Frühstücksspeck

100 g Pizzakäse

Zubereitung

1. Milch mit 65 ml Wasser erwärmen. Mit Mehl, Salz, Hefe und 2 El Öl verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
 2. Gemüse putzen, waschen. Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen schneiden. Tomaten, Ketchup und Tomatenmark verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und der Hälfte des Thymian würzen.
 3. Teig mit bemehlten Händen durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen ca. 28 cm. Auf gefettetes Backblech setzen. Etwa 15 min gehen lassen.
 4. Teig mit Tomaten bestreichen Gemüse und Speck darauf legen. Mit 1 Etwas Öl beträufeln. Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 25 min backen. Mit Thymian bestreuen.
- Arbeitszeit ca. 30 min
Wartezeit ca. 30 min
Garzeit ca. 25 min

Pizza Seelen M

Zutaten für 10 Portionen
900 g Mehl Weizenmehl
100 g Dinkel, geschrotet
40 g Hefe
750 ml Wasser, lauwarm
1 TI Salz
2 m.-große Zwiebeln

200 g Speck, gewürfelt

200 g Käse, gehobelt

Basilikum

Aus Weizenmehl, Dinkelschrot, Hefe, Salz und Wasser einen Hefeteig herstellen. 30 min gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Zwei mittelgroße Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und glasig dünsten. 200g Speckwürfel dazu geben und ebenfalls kurz anbraten. Zwiebeln, Speck, 200g gehobelten Käse und Basilikum unter den gegangenen Hefeteig geben. Eine schneeballgroße Menge Teig nehmen und in die Länge ziehen - circa 20 Zentimeter lang. Die Seelen mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen. Bei 200 Grad goldbraun backen. Am besten lauwarm mit Butter servieren. Tipp Ist ein beliebter Party-Snack!

Zubereitungszeit ca. 35 min

23.08.04 Dragonfly-Lady

Ruck Zuck Pizza M

Zutaten für 6 Portionen

150 g Speck, durchwachsener

750 g Kartoffeln, festkochende

500 g Tomaten

250 g Champignons

Kräutersalz

200 g Käse geriebener Hartkäse

Pfeffer

Pizzagewürz

Zubereitung

Den würfelig geschnittenen Speck kurz anbraten, die dünn gehobelten Kartoffelscheiben dazugeben. Diese unter öfterem Wenden etwa fünf min mit braten. Tomaten in Scheiben sowie Champignons blättrig schneiden, mit den Speckkartoffeln vermischen. Alles auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen, gut würzen. Anschließend Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 25 min backen.

Zubereitungszeit ca. 20 min

19.06.04 Molly43

Wurst & oder Schinken

Fladenbrot Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Fladenbrot, türkisches

200 g Salami

200 g Schinken

300 g Käse Emmentaler, in Scheiben

Butter

Tomatenmark

Champignons oder andere Pizzaauflagen Ananas, Meeresfrüchte usw..

evtl. Pizzagewürz

Zubereitung

Das Fladenbrot aufschneiden, dann in der Mitte durchschneiden. Die Fladenbrotteile erst mit Butter bestreichen, dann mit Tomatenmark. Die Pizza mit den Zutaten Salami, Schinken, Champignons etc. belegen, wie gewünscht. Am Schluss den Käse drübergeben und würzen. Die Pizza bei 180 Grad Umluft ca. 20 min backen. Wenn der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist, ist die Pizza fertig.

Das Fladenbrot kann man belegen, wie man will. Wenn man die Fladenbrote nicht nur in 4 Teile, sondern in 8 oder 16 teilt, ist das ein super Partysnack.

Zubereitungszeit ca. 15 min
28.02.05 nel-cooking

Kommentar von tiggerblue78 01.03.2005 0902
Hallo CKler,

wir machen es zuhause ähnlich.

Wir nehmen aber statt Butter und Tomatenmark ganz normale Pizzatoma-
ten oder Pizzasauce. Die wird fein gewürzt mit Oregano und dann wird
genau wie hier nach Lust und Laune belegt.

Mein Favorit Salami von einer Salamistange abgeschnitten und Mais
mjam

LG, Tiggerblue78

Kartoffel Pizza II M

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 El Olivenöl

200 g Kochschinken

200 ml Sahne

Salz,
Pfeffer
1 Aubergine
2 Zucchini

150 g Champignons
5 Tomaten

250 g gerieb. Emmentaler

50 g Salami

Basilikum

Die Kartoffeln ungeschält weichkochen.

1. Zwiebel schälen, Knoblauch hacken. Beides mit Schinkenwürfeln in heißem Öl anschwitzen. Sahne angießen, kurz aufkochen. Würzen.

2. Gemüse und Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten entkernen, achteln.

3. Kartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden, in einen gefettete Pizzaform setzen. Mit allen Zutaten belegen. Käse darüberstreuen.

Bis 190 Grad ca. 20 min backen.

Kartoffelpizza, Schnelle M

Zutaten für 4 Portionen

5 Kartoffeln

1 Pck. Sauce Tomatensauce

150 g Schinken, gekochter

100 g Salami

1 Paprikaschoten, rot

1 Paprikaschoten, gelb

1 Paprikaschoten, grün

1 Dose/n Champignons oder eben Frische

1 Zwiebeln

Parmesan

Gewürze

1 Pck. Käse, geriebener

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln je dünner, desto besser. Auf einem Backblech auslegen. Schinken und Salami nach Belieben darauf verteilen. Nun die Tomatensoße drauf und diese großzügig mit Parmesan bestreuen. Und nun geht die Resteverwertung los oben genannte Zutaten oder was man eben sonst so auf der Pizza mag auf dem "Boden" verteilen, am Ende würzen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200° ca. 45 min in den Backofen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
02.07.03 Miniwatu

Käse Salami Kochschinken Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Käse Reibekäse

½ Glas Tomatensauce

3 El Öl Sonnenblumen- oder Maiskeimöl

250 g Mehl

½ Tüte/n Hefe Trockenhefe

3 Scheibe/n Salami, groß

3 Scheibe/n Schinken Kochschinken, groß

100 ml Wasser

evtl. Oregano

Zubereitung

Zuerst verrühren sie das Mehl, das Öl, die Hefe und 100 ml Wasser miteinander. Lassen sie den Teig 30 min gehen. Dann auf einem Pizzablech aufrollen für einen besonders lockeren Teig nochmals 30 min gehen lassen.

Anschließend mit der Tomatensoße bestreichen, die Salami und den Kochschinken darauf legen falls gewünscht erst klein schneiden und mit Kochschinken und, falls gewünscht, mit Oregano bestreuen. Im vorgeheizten Backofen **15-20 min** bei 200°C backen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
17.06.05 reb

Mini Pizzen oder M

überbackene Toasties

Zutaten für 4 Portionen

2 Tüte/n Toastbrot runde Toasties

200 g Paprikaschoten

200 g Salami und/oder

200 g Schinken, gekochter

200 g Käse, geriebener

200 g Champignons

1 Dose/n Sauce Pizza-Soße, z. B. mit Pepperoni

Salz und Pfeffer

Pizzagewürz

Zubereitung

Sämtliche Zutaten außer Toasties klein schneiden und mit der Pizza-Soße gut in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz abschmecken. Die Toasties aufschneiden und in den Toaster geben und kurz toasten. Ein Backblech bzw. zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen Umluft vorheizen auf ca. 180 Grad. Die abgekühlten Toasties dann mit dem Belag bestreichen und auf dem Backblech verteilen. Ca. 10-15 min nun überbacken und dann servieren!

Zubereitungszeit ca. 20 min

01.04.04 Nicki0206

Nudel Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln

250 g Sahne

Salz

Oregano

Basilikum

1 Dose/n Tomatenmark, klein

Für den Belag je nach Geschmack

Salami

Schinken, gekocht

Zwiebeln

Paprikapulver

Käse, gerieben

Nudeln in Salzwasser abkochen bissfest, abschütten und in eine Schüssel füllen. Mit der Sahne übergießen, kurz durchmengen. Die noch warme

Masse auf ein tiefes Backblech Fettpfanne gleichmäßig verteilen und dort abkühlen lassen.

Tomaten oder Tomatenmark darauf verstreichen und mit Basilikum und Oregano würzen. Dann belegen wie eine Pizza. Obendrauf den geriebenen Käse verteilen. Im Backofen bei 180 Grad überbacken, bis der Käse verlaufen ist.

Zubereitungszeit ca. 45 min

23.10.03 Sissimuc

Party Pizza Brötchen Miracel M

Zutaten für 8 Portionen

Für den Belag

6 Gewürzgurken

8 Scheibe/n Schinken, gekocht

10 Scheibe/n Salami

6 Peperoni, mild

1 Glas Champignons

2 Paprikaschoten, rot

2 Paprikaschoten, gelb

800 g Käse Emmentaler Schmelzkäse Scheibletten

10 Brötchen

2 Gläser Miracel Whip

Zubereitung

Die Zutaten für den Belag klein schneiden und würfeln, dann mit dem Miracel- Whip vermischen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Brötchen halbieren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Masse auf den Brötchen verteilen. Im Backofen bei 175° C ca. 5 min überbacken, sofort mit einem kühlen Bier servieren.

Tipp Diese Brötchen kann man gut am Vortag zubereiten und dann auch kalt servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 min

16.12.02 Leilah

Party Pizza Häppchen M

Zutaten für 6 Portionen

500 ml Ajvar

200 ml süße Sahne

200 g Salami, pikant, evt.

200 g Schinken, gekocht

250 g Käse Gouda, 1x1-cm-große Würfel

1 kleine Peperoni, nicht eingelegt

2 Baguette oder Toastbrot

evtl. Knoblauchsatz

Zubereitung

Salami, Schinken und Peperoni klein schneiden und mit den Goudawürfeln in eine Schüssel geben. Das Glas Ajvar und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und evt. etwas Knoblauchsatz würzen. Dann gut verrühren. Kann sein, dass die Mischung etwas flüssig ist. Das macht nichts, weil die Schüssel zugedeckt im Kühlschrank noch mindestens 12 Stunden ziehen sollte.

Dann das Baguette in 2-cm-dicke Streifen schneiden und mit der Masse bestreichen. Die bestrichenen Baguettes im vor geheizten Ofen bei 190 Grad Umluft ca. 10-15 min backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Zubereitungszeit ca. 15 min

10.08.05 Kanu

Kommentar von aquawindow 14.08.2005 1429

Hallo Festina,

ich erlaube mir mal zu antworten, auch wenn ich nicht Kanu bin...

Ajvar ist eine Paste aus Paprika mit Aubergine und Peperoni mit Gewürzen und gibt es in 2 Varianten mild und scharf.

Wird im Laden da stehen, wo Pesto oder asiatische Zutaten z. B. zu finden sind. gibt`s auch ab und zu mal bei A..i

Gruß aquawindow

Pizza Brötchen M

Zutaten für 3 Portionen

3 Brötchen, flache

1 Paket Salami

1 Paket Schinken, gekocht

200 ml Sahne, süße

1 Paprikaschoten, grün

1 Paprikaschoten, rot

1 kl. Dose/n Pilze

1 Becher Crème fraiche

1 Beutel Käse, gerieben Gouda

5 TI Ketchup

Zubereitung

Salami, gekochten Schinken, Paprika und Pilze in kleine Würfel schneiden. Die Sahne, Crème fraiche und den geriebenen Käse in eine Schüssel geben und gut vermischen. Damit das Ganze noch ein bisschen Farbe bekommt gibt man nach Geschmack Ketchup dazu. Die Brötchen werden jetzt halbiert und 1 cm dick bestrichen. Die Brötchen legt man auf ein Backblech und bäckt sie bei 180°C wie eine Pizza.

Zubereitungszeit ca. 30 min

06.12.05 derhasenzahn

Pizza Brötchen M

Zutaten für 4 Portionen

4 Port. Fladenbrot oder Baguette

200 g Schinken

200 g Salami

200 g Paprikaschoten, aus dem Glas oder TK

200 g Pilze

200 g Käse, gerieben

150 g Sahne

Pfeffer

Paprikapulver oder Pizzagewürz

Zubereitung

Schinken, Salami, Paprika und Pilze klein schneiden. Käse und Sahne untermischen, mit Pfeffer, Paprikapulver oder Pizzagewürz abschmecken. Fladenbrot oder Baguette damit bestreichen und 10 min im vor geheizten Backofen bei 175-200°C überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Masse ist auch zum Einfrieren geeignet.

Zubereitungszeit ca. 15 min
04.01.06 komorowski1

Pizza I M

Zutaten für 8 Portionen

1 kg Mehl
2 Pck. Hefe Trockenhefe
Thymian
4 TI Salz
1/8 Liter Öl
½ Liter Wasser, warmes
500 g Tomatenmark

200 g Schinken

300 g Champignons

150 g Salami

Pfefferschote

400 g Mozzarella oder Pizzakäse

Basilikum

Oregano

Zubereitung

Teigzutaten gut mischen, zum Schluss Wasser und Öl dazugeben, gut durchkneten, den Hefeteig circa ein Stunde gehen lassen. Den Teig blechgroß auswalken und die restlichen Zutaten darauf verteilen. Im Rohr bei 200 Grad Heißluft backen, circa 15 bis 20 min

Zubereitungszeit ca. 15 min
29.05.03 Suppentopf

Pizza II M

Für ein Blech

400 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

1 Päckchen Trockenbackhefe

frische Hefe geht natürlich auch

1 Prise Zucker

0,5 Liter Wasser lauwarm

2 EL Olivenöl

Alle Zutaten mischen, mit dem Mixer verkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

funktioniert notfalls auch ohne Gehen lassen.

Anschließend den Teig mit den Händen nochmals durchkneten.

Auf ein Backblech ausrollen.

Nach Belieben belegen.

Ofen vorheizen.

Bei 190 - 200 Grad ca. 15 - 20 min backen.

Vorschläge für den Belag

0,5 Packung Pizza - Soße mit Oregano

150 - 200 g Schinken/Salami

Paprika - Streifen

Champignons

Mozzarella

etwas Emmentaler gerieben

Pizza - Gewürz

etc.

Pizza Kartoffeln M

Zutaten für 4 Portionen

8 m.-große Kartoffeln z.B. Nicola oder Granola

etwas Salz

1 Dose Tomaten, gestückelt ca. 400 g

1 TL Kräuter, italienisch

¼ TI Rosmarin Pulver
¼ TI Salz
Pfeffer aus der Mühle
150 g Mozzarella, in dünnen Scheiben

2 Scheibe/n Schinken oder Salami, in feinen Streifen
einige Oliven, schwarz

Parmesan, gerieben
Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Backblech legen, etwas Salz darüber streuen.

Die Tomaten in eine Pfanne geben, mit der italienischen Kräutermischung, dem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen. Etwas auskühlen, auf die Kartoffeln verteilen, glatt streichen.

Mozzarella, Schinken oder Salami und die Oliven nacheinander auf die Tomaten geben, geriebenen Parmesan und Pfeffer darüber streuen. Backofen auf 220°C vorheizen, auf der mittleren Schiene 12-15 min backen.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 30 min
30.01.06 Haasenburg94

Pizza Quark Öl Teig M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Quark

6 El Öl

6 El Milch

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pkt. Tomatenketchup

1 Dose Champignons

1 kleine Zwiebeln

Salami und Schinken

Oregano und Basilikum oder Pizzagewürzmischung
Käse, geraspelt
1 kl. Dose/n Mais
1 kl. Dose/n Paprikaschoten, Streifen
Margarine für das Blech

Zubereitung

Quark, Öl und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Salz, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach in die Quarkmasse geben. Gut verkneten.
Ein Backblech leicht mit Margarine einfetten und den Teig dünn darauf ausrollen. Den Teig leicht mit Ketchup bestreichen.
Champignons in Scheiben schneiden und verteilen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden verteilen. Salami und Schinken in Würfel schneiden und verteilen. Mais und Paprikastreifen verteilen. Oregano und Basilikum oder Pizzagewürzmischung gleichmäßig über die Pizza streuen. Nun den geraspelten Käse verteilen.
Im Ofen backen.

Zubereitungszeit ca. 35 min
09.12.05 Yvi82

Schwaben Art Pizza M

10-12 Brötchen oder 2 Baguette durchschneiden

300 g ger. Gouda,

300 g gekochter Schinken in Streifen und

300 g Salami in Streifen mit

1 Becher saurer Sahne und

1 Becher Naturjoghurt mischen.

1 Zwiebel klein hacken.

1 Bd. Petersilie klein hacken.

Salz,

Pfeffer

Zwiebel, Petersilie und Gewürze zur Sahne-Masse geben und abschmecken. Die Masse auf den Brötchenhälften verteilen und alles bei 250 Grad im vorgeh. Ofen 10-12 min. backen.

Toasty's Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

4 Brötchen Toastbrötchen

1 Tube/n Tomatenmark

4 Scheibe/n Schinken, gekocht

4 Scheibe/n Salami

1 kl. Dose/n Champignons

1 Paprikaschoten, rote

1 Paprikaschoten, gelbe

Oregano

Salz

8 Ei Käse geriebener Gouda

Zubereitung

Die Toastbrötchen an der Nahtstelle auseinander schneiden und die Hälften mit dem Tomatenmark bestreichen. Die Wurst, den Schinken und die Paprika in kleine Würfel schneiden und nach Belieben auf der "Pizza" verteilen. Selbst kleine Gesichter oder Ähnliches sind möglich, was den Kleinen ja besonderen Spaß macht. Dann mit Oregano und wenig Salz würzen und mit jeweils einem Esslöffel Käse bestreuen. Das ganze danach ca.15 min. bei 160 Grad auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in den Ofen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

06.05.03 princess_of_pain

Wurst

1a Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

6 g Salz

½ TI Zucker

20 g Hefe, frische

300 ml Milch oder Wasser

2 Ei Olivenöl

150 g Tomaten, passierte

Oregano
einige Tomatenpaprika
einige Champignons

etwas Salami

etwas Käse, gerieben

Wichtig Kein Vorteig! Geht auch so! Hefe klein krümeln, Mehl, Salz, Öl und Zucker in eine Schüssel geben und lauwarme Milch oder Wasser dazugeben. Alles durchrühren und gehen lassen. Danach ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einer Gabel willkürlich hineinstechen und ruhen lassen. Dann Tomaten drauf, Käse drauf, Belag Tomatenpaprika, Champignons, Salami oder Zutaten je nach Wunsch drauf, dann zum Schluss wieder Käse und Oregano. Nochmals gehen lassen und dann bei 200°C ca. 30 min in den Backofen!

Zubereitungszeit ca. 20 min
22.01.06 kathi33

Kommentar von Sahneschnitte8 16.01.2006 2021
Hallo,

super Rezept, der Teig ist spitzenmäßig.

Allerdings hat die Flüssigkeit 150 ml nicht ausgereicht, habe ca. 250 ml genommen.

Habe Tomatensoße mit Kräutern verwendet.
Die Tomatenpaprika gibt einen tollen Geschmack.
Ich habe die Pizza bei 180 Grad Umluft ca. 20 min gebacken. Hat völlig gereicht.

Endlich ein super Pizzarezept nach langer Suche gefunden, danke!

Lieben Gruß
Sahneschnitte8

[Bärlauch Pizza mit Salami](#) M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Mehl
Salz
20 g Hefe
550 ml Öl Olivenöl
160 g Bärlauch
150 g Petersilie, glatte

140 g Pinienkerne

60 g Käse Pecorino, gerieben

200 g Parmesan, gerieben

25 g Salami, in dünnen Scheiben

50 g Zucchini grün, in dünnen Scheiben

150 g Tomaten, in Scheiben

125 g Mozzarella in Scheiben

50 g Zucchini, gelb, in dünnen Scheiben

Zubereitung

Mehl, ½ TI Salz, Hefe 125 ml lauwarmes Wasser, 2 Ei Öl zu einem Hefeteig verkneten und zugedeckt ca. 40 min. gehen lassen. Vom Bärlauch und der Petersilie einige Blättchen beiseite legen. Rest mit Pinienkernen, 2 TI Salz fein zerkleinern. Masse mit beiden Käsesorten und 500 ml Öl verrühren.

Ofen auf 200°C vorheizen. Teig durchkneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Ca. 4 El Bärlauchpesto darauf geben. Mit Salami, Zucchini, Tomaten und Mozzarella belegen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 25 min. backen. Übrige Kräuter hacken, Pizza damit bestreuen.

Das restliche Pesto hält sich gekühlt ca. 6 Tage frisch.

Zubereitungszeit ca. 20 min

15.05.02 Hobbykoechin

Ciabatta Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

1 Ciabatta zum Aufbacken

2 Tomaten

100 g Käse, Reibekäse oder Käsescheibenwürzig

6 Scheibe/n Salami

Tomatenmark

Pizzagewürz

Das Ciabattabrot aufschneiden und die beiden Hälften mit Tomatenmark bestreichen, so dass sie gut bedeckt sind. Salamischeiben darauf legen; Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Salami legen; Tomaten mit Pizzagewürz bestreuen; auf die Tomaten nun den Käse streuen oder Käse-

Scheiben legen. Nun das ganze auf einem Backblech bei 200° ca. 10-15 min. im Backofen backen bis der Käse schön zerlaufen ist.

Zubereitungszeit ca. 15 min

06.10.05 Evabaer

Faulenzer Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

1 Brot, Fladenbrot

Tomatenmark

Salami

Pilze

Käse

Oregano

Basilikum

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fladenbrot aufschneiden, die Schnittstellen mit Tomatenmark/-püree bestreichen, mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack belegen - Käse drauf. Im heißen Ofen backen, bis der Käse verlaufen und knusprig ist.

Zubereitungszeit ca. 30 min

08.11.01 ullala

Finger Pizza M

Zubereitung ca. 20 min

Zutaten für 4 Personen

2 Pck. Nestle Pizzateig

etwas Tomatensoße

4 Tomaten

2 Paprika

100 g. Champignons

100 g. Spinat

300 g. geriebener Käse

2 Pck. Finesse Salami

Tramezzini,
Basilikum,
Oregano

Teigkreise Durchmesser 12 cm ausstechen, mit je 1 Teelöffel Tomatensoße bestreichen. Gewürfeltes Gemüse darauf geben, mit Käse bestreuen. Bei 200 Grad ca. 10 min backen. Nach 5 min mit Salami belegen, mit Kräutern bestreuen.

Gemüse Pizza M

Zutaten

450 g Roggenvollkornmehl
180 g Maismehl
1 Würfel 42 g Hefe
2 gestrichenes Teelöffel Salz
100 g Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen
Fett fürs Blech

Für die Paste

1 Knoblauchzehe

1/2 Becher 75 g saure Sahne

Für den Belag

2 mittelgroße Zwiebeln
3 mittelgroße Zucchini ca. 600
10 mittelgroße Tomaten ca. 650 g
2 Stangen Porree Lauch; ca. 600 g

300 Salami im Stück

3 Ei Kapern
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
2 Ei Öl

Zubereitung

Roggenvollkornmehl mit dem Maismehl in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Hefe, Salz, Fett sowie 500 ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem blasigen Teig durcharbeiten. Den Hefe-

teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Inzwischen Knoblauch schälen, fein zerdrücken, unter die saure Sahne rühren. Das Gemüse putzen und waschen. Zwiebeln schälen, die Zucchini, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben, Porree in größere Stifte schneiden. Salami grob würfeln, Käse raspeln. Kapern gut abtropfen lassen. Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Teigrande am Blech etwas hochziehen. Die Knoblauchsahne auf den Teig streichen. Die Pizza in drei gleichgroße Felder aufteilen und jeweils mit Zucchini, Tomate bzw. Porree belegen. Wurst und Kapern darauf verteilen. Den Käse in kleinen Häufchen auf das Gemüse setzen. Gemüsepizza mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Zum Schluss mit Öl überträufeln. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Gasherd Stufe 350-60 min backen. Zwischendurch mit Alufolie abdecken. Dazu passt sehr gut ein bunter Salat.

Ergibt ca. 12 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden.

Grünkohl Pizza

Zutaten für 4 Portionen

Pizzateig für ein Backblech
1 Dose/n Grünkohl, 800 Gramm
1 große Zwiebeln gehackt
60 g Schweineschmalz

2 Würste Bremer Pinkel

2 Mett - Enden, Kochwürste oder

20 Scheibe/n Cabanossi

5 Körner Piment
5 Körner Pfeffer
2 Zehe/n Knoblauch, in großen Stücken
1 TI Salz
1 Prise Zucker
1 TI Senf
¼ Liter Wasser

Zubereitung

Pizzateig = siehe Pizzateig a. d. Datenbank

Achtung Den Grünkohl am Vortag zubereiten! Schmeckt besser.

Das Schmalz in einem entsprechend großem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Grünkohl dazutun, etwas mit-

schmoren und das Wasser angießen. Salz, Pfeffer, Piment und Knoblauch im Mörser zerstoßen und zum Grünkohl geben. Zucker und Senf unterrühren. Die Pinkel und die Mettenden obendrauf legen. Alles bei milder Hitze 30 min köcheln lassen. Nochmals abschmecken.

Am nächsten Tag den Pizzateig für ein Backblech ausrollen. Den Grünkohl über einem Sieb entwässern. Gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Pinkel aufschneiden und darüber streuen. Die Mettenden in dünne Scheiben schneiden und verteilen.

Den Backofen auf 220-230 Grad vorheizen. Die Pizza 20 min backen. Dazu ein kühles Bier. Prost!

Zubereitungszeit ca. 30 min

01.08.04 Ricci

Herbstliche Salami Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

1 Prise Zucker

10 g Hefe, frisch

200 g Mehl

1 TI Olivenöl

Salz

2 Birnen

100 g Gorgonzola

6 Scheibe/n Salami

50 g Salat, Ruccola

Zubereitung

100 ml Wasser mit Zucker in einem Topf leicht erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung hineingeben. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 15 min an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt. Anschließend Öl und Salz zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 min gehen lassen.

Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und entkernen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Backblech zu einem Kreis ca. 30 cm Ø ausrollen.

Birnenpalten darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr E-Herd 225 °C/ Gas Stufe 4 auf der untersten Schiene ca. 20 min backen.

Den Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 min vor dem Ende der Backzeit auf der Pizza verteilen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit den Salamischeiben und Ruccola belegen und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 min
14.06.05 Dragonfly-Lady

Jambalaja Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

1 Pkt. Hefe Trockenhefe
175 g Mehl Weißmehl
100 g Maismehl
¼ TI Salz
1 TI Zucker
2 EI Öl

Für den Belag

1 EI Öl Olivenöl
2 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
2 m.-große Zwiebeln, gehackt
100 g Cabanossi o. Sojawurstchen
½ Paprikaschoten, grüne, gehackt
½ Paprikaschoten, rote, gehackt
½ TI Oregano
½ TI Pfeffer, weiß
½ TI Salz
½ TI Cayennepfeffer
½ TI Thymian
400 g Tomaten aus der Dose
100 ml Tomatensaft vom Abtropfen

50 g Käse Cheddar, gerieben

1 EI Gewürzmischung Cajun

Zubereitung

Teig 250 ml lauwarmes Wasser, Hefe, Mais- u. Weißmehl gut vermischen. Dann den Rest hinzugeben und den Teig glattrühren. Den Teig danach 5 min. auf einer mehligen Unterlage durchkneten und bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen! An einem warmen Ort 30-40°C 1 Std. gehen lassen. Danach zu einer Kugel kneten und vor dem Ausrollen nochmals 20 min. ruhen lassen. Belag Öl, Knobi und Zwiebeln in einem Topf glasig dünsten. Dann die Wurstscheiben hinzugeben. Wenn eine hohe Hitze erreicht ist, wird es Zeit für die Gewürze. Das Ganze lässt man dann 5 min. in Ruhe und gibt die gehackten Tomaten incl. des aufgefangenen Saftes dazu. Unter Rühren lässt man nun fast alle Flüssigkeit verkochen und gibt den fertigen Belag

auf den ausgerollten Teig. Jetzt nur noch den geriebenen Käse drüber. Der Backofen sollte nun auf 250°C aufgeheizt sein. Die Backzeit beträgt ca. 15-20 min.

Bon Appetit

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
15.02.02 juenes

Kartoffel Pizza II M

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 El Olivenöl

200 g Kochschinken

200 ml Sahne

Salz,
Pfeffer
1 Aubergine
2 Zucchini
150 g Champignons
5 Tomaten

250 g gerieb. Emmentaler

50 g Salami

Basilikum

Die Kartoffeln ungeschält weichkochen.

1. Zwiebel schälen, Knoblauch hacken. Beides mit Schinkenwürfeln in heißem Öl anschwitzen. Sahne angießen, kurz aufkochen. Würzen.

2. Gemüse und Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten entkernen, achteln.

3. Kartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden, in einen gefettete Pizzaform setzen. Mit allen Zutaten belegen. Käse darüberstreuen.

Bis 190 Grad ca. 20 min backen.

Party Pizza M

Zutaten für 4 Personen
20 g Hefe
400 g Mehl

Salz
3 El Olivenöl
1/2 Bd. Basilikum
350 g pürierte Tomaten

200 g Salami in Scheiben

1 Tomate in Scheiben
2 Stangen Staudensellerie in Scheiben
je 1 rote, gelbe Paprikaschote in Würfel
10 schwarze Oliven

4 El Parmesan

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln, mit je 2-3 El Wasser, Mehl verrühren, etwa 15 min. gehen lassen. Übriges Mehl mit dem Vorteig, 1/2 Tl Salz, Öl, 150 ml Wasser verkneten, etwa 1 Std. ruhen lassen.
2. Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Ofen auf 250 Grad vorheizen.
3. Aus dem Teig vier Fladen formen. Mit Tomatenpüree bestreichen. Mit Salami, Tomaten, Staudensellerie, Paprika und Oliven belegen. Mit dem Parmesan bestreut 15 min. backen. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Zubereitung ca. 30 min
Ruhezeit. Ca. 75 min

Backzeit ca. 15 min

Pizza M

250 g Mehl
1/2 Tl Honig
20 g. Hefe
1/8 l. Wasser
1 El. Weinbrand
1/2 Tl. Salz

Mehl in eine Schüssel sieben in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln und mit etwas warmen Wasser einen Teig kneten.
ca.10 min. abgedeckt gehen lassen.
Dann die restlichen Zutaten zufügen.
Nochmals 30 min. gehen lassen.

In der zwischen zeit ein Backblech ausfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen .Man kann auch je nach Geschmack anders Belegen

Belag

Tomatenmark oder geschälte Tomaten,
1 Dose Champignons,

150 g Salami ,

200 g geriebenen Gouda oder Emmentaler,

Salz,
Pfeffer,
Oregano

Die Tomaten auf dem Teig verteilen mit Salz, Pfeffer & Oregano würzen .
Dann Backen und heiß servieren . würzen, dann die Salami und die Pilze darauf verteilen, den geriebenen Käse darüber streuen und nochmals mit Oregano

Backzeit Elektro 20-30 min. auf mittlerer Schiene bei ca.200°Grad
Gas 20-30 min. Stufe 3

Pizza Brot M

Zutaten für 1 Portionen
1 Becher Mehl

½ Becher Milch

1 Pck. Backpulver

150 g Salami, in Scheiben oder Streifen

150 g Käse Gouda, grob gerieben

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Milch und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salami und Käse unterrühren. In eine flache, runde Form geben oder eine Springform, glatt streichen und im Backofen erst 10 min bei ca. 70 Grad, anschließend 35 min bei 190 Grad backen.

Passt gut zu Gegrilltem oder einfach nur so, als Snack mit Kräuter- oder Knoblauchbutter. Man kann ohne Probleme auch anstatt Salami gekochten Schinken nehmen oder noch kleine Paprikastücke beifügen.

Zubereitungszeit ca. 20 min

28.02.05 Steffkoch

Pizza mit Fleischwurst und Mayonnaise M

Zutaten für 1 Portionen

1 Ring/e Fleischwurst mit Knoblauch

5 TI Mayonnaise

1 Pck. Teig Pizzafertigteig

2 TI Salz

Pfeffer

viel Käse

1 Zwiebeln

Zubereitung

Fertigteig nach Anleitung zubereiten. Packung dringend aufbewahren zur Überprüfung der später benötigten Backzeit. Mayonnaise sorgfältig auf ausgerolltem Teig aufbringen. 12 min einziehen lassen und je nachdem wie viel Pfeffer man will, rechtzeitig mit dem Würzen beginnen. Das Salz nicht vergessen. Nun entfernt man die Pelle von dem Ring Fleischwurst und legt ihn auf den Pizzaboden. Käse drüber und ab in den Backofen. Zwiebel nicht vergessen. Schmeckt mit Malzbier gut.

Zubereitungszeit ca. 25 min

16.03.02 zwiebljahn

Pizza Napoli M

Für den Teig

100 g Magerquark

4 EI Milch

4 EI Speiseöl

1 1/2 TI Salz

200 g Mehl

3 TI Backpulver

1 EI Butter zum fetten des Backblechs

Für den Belag

4 El Speiseöl
8 El Tomatenketchup
1 Dose Tomaten 850 ml
1 Dose Champions 425 ml
2 Zwiebeln
1 TI Salz
2 TI Pfeffer
1 TI Oregano

12 Scheiben Salami

100 g geraspelten Käse

Backblech fetten. Quark, Milch, Öl und Salz in einer großen Schüssel gut durchrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Quarkmasse kneten. Wenn der Teig noch klebt etwas Mehl darunter kneten. Den Teig zur Kugel formen und dann auf das Backblech legen und ausrollen. Jetzt mit Öl und Tomatenketchup bestreichen. Tomaten in Würfel schneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln schneiden und alles auf den Teig verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Nun mit Salami und Käse belegen und dann bei etwa 200°C , mittlere Schiene ca. eine [halbe Stunde backen](#).

Pizza Suppe

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebeln
150 g Champignons

150 g Cabanossi

1 Zehe/n Knoblauch
1 El Öl
1 Dose Tomaten 850 ml
250 ml Gemüsebrühe Instant
1 El Pizzagewürz, italienisch
1 Prise Zucker
100 g Lauchzwiebeln
25 g Peperoni, rot und grün
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel in Spalten schneiden. Champignons und Cabanossi in Scheiben schneiden. Knoblauch durch eine Presse drücken, Öl erhitzen, anbraten.

Zwiebel und Knoblauch im heißen Bratfett andünsten. Cabanossi zufügen. Kurz mit anbraten.

Tomaten in der Dose zerkleinern, Champignons damit ablöschen und Brühe zufügen. Mit Pizzagewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 min köcheln lassen. Lauchzwiebeln und Peperoni in Ringe schneiden. Champignons, Peperoni und Lauchzwiebelringe ca. 5 min vor Ende der Garzeit in die Suppe geben. Suppe nochmals abschmecken.

Brennwert p. P. 260

Zubereitungszeit ca. 15 min

15.03.05 Cat1

Pizza ultimo M

Zutaten für Portionen

1 Würfel Hefe

1 TI Zucker

250 g Mehl

60 g Margarine oder Butter

1 EI Olivenöl

½ TI Salz

3 TI Kräuter, Oregano, Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin...

1/8 Liter Milch

1 EI Olivenöl

2 Zehe/n Knoblauch, gepresst

70 g Tomatenmark

200 g Tomaten, aus der Dose oder frische

½ TI Paprikapulver

3 TI Kräuter, Oregano, Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin...

1 TI Salz

Pfeffer

große Zwiebeln

Tomaten, frisch

Paprika, frisch/TK

Mais, aus der Dose

Erbsen, TK

m.-große Zucchini

Champignons

Käse, Gouda, Feta, Mozzarella, ...

Salami

Schinken

Ananas, aus der Dose

Zubereitung

Teig Zucker zur Hefe geben und warten, bis diese flüssig ist und anfängt zu schäumen.

Mehl, Margarine, Öl, Salz, Kräuter, Hefe und Milch zusammengeben und durchkneten Handrührmaschine mit Knetharken. Backblech mit Olivenöl einreiben, den Teig darauf ausrollen und bei 50°C im Backofen 10-15 min aufgehen lassen. Dann 15-20 min bei 170°C E-Herd vorbacken.

SOBE Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch anbraten und Tomatenmark & Dosentomaten, hinzufügen, aufkochen. Mit Kräutern, Paprikagewürz, Salz & Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig streichen.

BELAG Die Menge der Belagzutaten habe ich mit Absicht weggelassen, das kann sich jeder nach eigenem Geschmack zusammensuchen.

Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons, Salami, Schinken, Ananas in Scheiben, Streifen oder Stücke schneiden. Pizza mit allem Gemüse gleichmäßig belegen. Oberste Schicht ist natürlich der Käse.

Schinken & Käse nicht direkt aufeinander legen, sondern mindestens zwei andere Schichten dazwischen, sonst könnten beim Erhitzen giftige Nitrosamine entstehen!

Pizza bei 180°C E-Herd 20-30 min backen, oder bis der Käse goldbraun wird und die Zwiebeln nicht mehr roh aussehen.

Vegetarier lassen einfach das Fleisch weg. Die Belag Zusammensetzung kann jeder nach eigenem Geschmack variieren.

Zubereitungszeit ca. 20 min

31.12.03 Kaddi-J

Kommentar von Bono 04.08.2004 1346

Ein Würfel Hefe ist viel zu viel auf diese Mehlmenge! Hefe frisst Aroma und so schwer ist dieser Teig ja nun nicht.

1/4-1/3 Würfel reicht völlig aus.

Grüssle Bono

Rucola Salami Pizza M

450 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

1 Prise Satz ,

4 El Olivenöl

1 Dose Tomaten 425 g

Pfeffer

60 g Salami in Scheiben

75 g ger. Parmesan

1 Hd. Rucola
1 El Balsamico-Essig
1 Pr. Zucker

Zubereitung

1. Mehl, Hefe mischen. Salz, 3 El Öl und ca. 200 ml lauwarmes Wasser zufügen, verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 min. gehen lassen.

2. Tomaten ca. 5 M in. köcheln , würzen. Teig halbieren, auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf 2 gefettete Bleche legen, 15 min. gehen lassen,

3. Ofen auf 200° Umluft 180 Grad vorheizen. Tomaten auf den Böden verteilen, Salami, 75 g Käse darauf geben, je ca. **20 min. backen**. Rucola abrausen, trocken schütteln, zerkleinern, 1 El Öl erhitzen, mit Essig ablöschen, Rucola darin schwenken, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Auf die Pizzen geben. Evtl. mit Parmesanspänen bestreuen.

Zubereitungszeit 45 min

Pro Person ca. 670 kcal, Eiweiß 24 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 83 g
Lisa Nr. 10/03

Salami Pizza M

Zutaten für 2 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Champignons
1 El Olivenöl
1/2 Packung 250 g stückige Tomaten
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
1 Rolle 230 g; 32 cm rund ausgerollter Pizzateig aus dem Kühlregal
100 g Kirschtomaten
425-ml-Dose Artischockenherzen

30 g dünn geschnittene Salami

75 g Greyerzer-Käse

nach Belieben etwas frischen Oregano zum Verzieren

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und achteln. Champignons putzen, waschen und je nach Größe halbieren.
2. Zwiebeln im heißen Öl anbraten. Champignons zufügen. Kurz mitbraten. Stückige Tomaten und Gewürze zufügen. 3-5 min schmoren lassen. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Teigschaber auf den Pizzaboden streichen.
3. Kirschtomaten putzen, waschen und halbieren. Artischockenherzen abtropfen lassen, ebenfalls halbieren. Pizza mit Salami, Artischockenherzen und Kirschtomaten belegen. Käse reiben und die Pizza damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 225°C/ Umluft 200 °C/Gasherd Stufe 4 ca. **13 min backen**. Nach Belieben mit Oreganoblättchen garnieren.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 35 min.

Salami Pizza mit Mozzarella M

Zutaten für 12 Stücke

500 g Mehl

1/4 l Milch

1 Würfel 42 g Hefe

120 g weiche Butter/ Margarine

Salz,

Pfeffer

1 El getr. Oregano

1 El Öl

Fett fürs Backblech

1 Packung 500 g stückige Tomaten

250 g Mozzarella-Käse

100 g schwarze Oliven

100 g eingelegte milde Peperoni

75 g ital. Salami in dünnen Scheiben

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen und zum Mehl geben. Fett in Flöckchen, 1/2 TL Salz, Oregano und Öl zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

2. Teig auf einem leicht gefetteten Backblech ca. 35 x 40 cm ausrollen. Tomaten darauf verteilen, würzen. Mozzarella abtropfen lassen, grob würfeln. Oliven, Peperoni und Mozzarella auf der Pizza verteilen.

3. Pizza im vorgeheizten Backofen E-Herd 225 °C / Umluft 200 °C / Gas Stufe 4 **25-30 min backen**. Salamischeiben ca. **5 min vor Backzeitende** auf der Pizza verteilen.

Getränk z. B. italienischer Rotwein etwa Chianti.

Zubereitungszeit
ca. 1 1/4 Std.

Pro Stück ca.

330 kcal/1380 kJ.

Eiweiß 12 g,

Fett 16 g,

Kohlenhydrate 32 g

Bella Nr. 27/03

Salami Tomaten Pizza M

Zutaten für 2- 3 Stücke

2 Stiele Thymian

100 g passierte Tomaten,

Salz

schwarzer Pfeffer

1 TI Tomatenmark

Edelsüß- Paprika

1 Beutel 230 g Pizza- Teig Grundmischung "für Pizza und Gemüsekekchen"

Mehl für Arbeitsfläche

125 g Mini- Mozzarella- Kugeln

je 125 g gelbe und rote Kirschtomaten

50 g Salami in dünnen Scheiben

2 El Olivenöl

nach Belieben Salbei und Thymian zum Garnieren

Backpapier

Zubereitung

1. Thymian grob hacken. Passierte Tomaten, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Edelsüß- Paprika verrühren. Pizza- Teig Grundmischung in eine Rühr-

schüssel geben. 125 ml lauwarmes Wasser zufügen. Mit en Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann nochmals kurz mit den Händen durchkneten.

2. Pizza- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit passierten Tomaten bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 min backen.

3. Mozzarella abtropfen lassen. Tomaten halbieren. Nach ca. 10 min der Backzeit den Pizza- Boden mit Tomaten, Mozzarella- Kugeln und Salami belegen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer bestreuen. Nach Belieben mit Salbei und Thymian garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 min

Pro Stück ca. 560 kcal, E 19 g, F 31 g, KH 49 g

Mini Nr. 12/04

Scharfe Mini Pizzas M

Zutaten für 20 Stück

1 Würfel Hefe
200 ml Wasser
400 g Mehl
1 Prise Jodsalz
1 Prise Zucker
80 ml Olivenöl
2 rote Peperoni
150 g Champignons

50 Salamischeiben

15 schwarze Oliven
1 Dose Tomatenwürfel 400 g
Oregano,
Jodsalz,
Pfeffer,
Speiseöl

300 g gestiftelter Käse

Hefeteig herstellen. Peperoni, Champignons und Salami vorbereiten und zerkleinern. Den Teig nochmals durchkneten, zu einer Rolle formen und einige

min ruhen lassen. Den Teig in 20 Stücke schneiden, diese zu kleinen Pizzas formen und auf 2 gefettete Backbleche legen. Tomatenwürfel und Peperoni würzen. Pizzas belegen mit Champignons, Salami und Oliven. Anschließend mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200 Grad ca 25 min backen.

Spinat Salami Pizza M

Zutaten für 4 Personen

20 g Hefe
1 Prise Zucker
450 g Mehl
8 El. Olivenöl
Salz
250 g Spinat
1 Dose Schältomaten 800 g
2 El Kapern

250 g Mozzarella

150 g Salami

Pfeffer

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln, mit 200 ml lauwarmem Wasser, Zucker verrühren. 15 min. ruhen lassen. Mehl und 4 El Olivenöl, 1 TL Salz zufügen. Zu einem Teig verkneten, zugedeckt 45 min. gehen lassen.
2. Spinat putzen, waschen. 3 min. blanchieren, abgießen und ausdrücken. Tomaten abtropfen lassen, zerkleinern. Kapern hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Teig in vier Portionen teilen. Ausrollen und vier gefettete Pizzaformen damit auskleiden. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Tomaten auf den Teig streichen, salzen, pfeffern. Mit Spinat, Salami, Kapern und Käse belegen. Mit je 1 El Öl beträufeln. Nacheinander je zwei Pizzen zusammen etwa 20 min. backen.

Zubereitung ca. 20 min.

Ruhezeit ca. 60 min.

Backzeit ca. 30 min.

Tomaten Rucola Pizza M

Zutaten für 3 Portionen

Für den Teig

200 ml Wasser

400 g Mehl Weizenmehl Typ 405

4 El Öl Olivenöl

$\frac{3}{4}$ Tl Salz

$\frac{3}{4}$ Tl Zucker

30 g Hefe

Für den Belag

1 Dose/n Tomaten Pizzatomaten

200 g Parmesan, gerieben

4 El Öl Olivenöl

1 Bund Rucola

50 g Salami, in Scheiben, hauchdünn

3 El Essig Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Teigzutaten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. 30 min. gehen lassen.

Pizzateig auf ein Backblech rollen. 1 El Olivenöl auf den Teig streichen.

Erst Pizzatomaten, dann die Salami, dann den geriebenen Parmesan darüber geben.

Evtl. noch 30 min. gehen lassen je nachdem, wie dick Ihr den Teig am liebsten mögt.

Backofen auf 160 Grad vorheizen, Pizza ca. 30 min. backen.

In der Zwischenzeit Essig, restliches Öl, etwas Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Gewaschenen, gezupften Rucola hineingeben. Rucola auf der heißen Pizza verteilen und servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 min

21.06.02 Katja

Überraschungs Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

1 Fladenbrot oder Pita

200 g Schinken, gekocht

200 g Salami

200 g Paprika aus dem Glas, geröstet

200 g Champignons

200 g Käse, gerieben

200 g Schlagsahne

1 TI Pizzagewürz

Pfeffer

3 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Das Pita - oder Fladenbrot einmal halbieren, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Zutaten alle in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, Pizzagewürz und frisch gemahlener Pfeffer hinzu geben und umrühren. Mindestens eine Stunde ziehen lassen. Auf den Brothälften verteilen und im vorgeheizten Herd bei **175-200°C 8-10 min backen**.

Zubereitungszeit ca. 10 min

02.10.05 gabila5

Pizza Teig

Der perfekte Pizza Teig

Wer keine Backmischung nehmen möchte, kann den Teig auch selbst zubereiten

Für 2 Pizzen a ca. 22 cm oder ein Blech

300 g Mehl,

1/2 Würfel 21 g zerbröckelte, frische Hefe,

ca. 1/2 TI Salz,

1 El Olivenöl und

150 ml lauwarmes Wasser

zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und ausrollen.

Hefeteig für Pizza, Zwiebelkuchen etc. M

Zutaten für 2 Portionen

400 g Mehl

2 TL Salz

1 Pkt. Hefe Trockenhefe

300 ml Milch

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und vermengen. Die Milch erwärmen und unterrühren Handrührgerät mit Knethaken der Mehl-Mischung hinzufügen, bis eine gebundene Teigmasse entstanden ist. Den Teig ca. 30 min an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen lassen.

Anschließend nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben belegen.

Zubereitungszeit ca. 15 min

30.12.05 Derdzinski

Kommentar von Dinse 28.01.2006 1535

Ich hatte bereits den Mut verloren, Pizza zu backen. Doch zusammen mit der Tomatensoße von Elke und diesem Boden, war es diesmal ein voller Erfolg.

Ich habe den Teig 2 x gemacht. Einmal wie oben beschrieben und einmal mit selbstgemahlenem Vollkornmehl. Auch lecker.

Von dem restlichen Teig habe ich kleine Brote am nächsten Tag gebacken.

Prima !!!

Kommentar von Hans60 02.02.2006 0706

Hallo Zusammen

noch besser wird der Teig, mit einer Prise Zucker,

egal welche Temperaturen die Zutaten aufweisen, in die Küchenmaschine, Knethaken an, 10-15 min kneten lassen, fertig, gehen lassen wie gewohnt.

Habe auch Dinkelvollkornmehl genommen, nachdem der Teig fertig war, gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech,

gehen lassen.

Muss nur nächstens 100 g Mehl mehr nehmen, für einen Kuchen.

Mit freundlichen Grüßen Hans

Italienischer Pizza Hefeteig

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

1 TI Salz

20 g Hefe, frisch

190 ml Wasser, lauwarm

2 El Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 7 El Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 min gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Den Hefeansatz, das restliche Wasser und eventuell Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 min kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Nach eigenem Wunsch weiterverarbeiten. Bei 190°C ca. 30 min backen.

Zubereitungszeit ca. 15 min

14.06.05 Dragonfly-Lady

Kartoffelteig f Pizza M

Backblech

Teig

300 g Kartoffeln mehligkochend

300 g Mehl

30 g Frische Hefe

Salz

Zucker

2 El. weiches Schweineschmalz

125 ml Milch

Mehl zum Bearbeiten

Für den Teig die Kartoffeln in der Schale kochen, warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mehlmulde krümeln. 1/2 Tl Salz, 1 Prise Zucker und Schmalz auf dem Mehlrand verteilen. Die Milch leicht erwärmen und über die Hefe gießen. Von der Mitte aus die Hefe in der Milch auflösen und mit dem Mehl und den durchgedrückten Kartoffeln zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt je nach Raumtemperatur 40-50 min gehen lassen. Der Teig soll sein Volumen verdoppeln.

Pizza M

250 g Mehl

½ Tl Honig

20 g. Hefe

1/8 l. Wasser

1 El. Weinbrand

1/2 Tl. Salz

Mehl in eine Schüssel sieben in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln und mit etwas warmen Wasser einen Teig kneten.

ca.10 min. abgedeckt gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zufügen.

Nochmals 30 min. gehen lassen.

In der zwischen zeit ein Backblech ausfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen .Man kann auch je nach Geschmack anders Belegen

Pizza Boden

Zutaten

450 g Roggenvollkornmehl

180 g Maismehl

1 Würfel 42 g Hefe

2 gestrichenes Teelöffel Salz

100 g Butter oder Margarine

Mehl zum Ausrollen

Fett fürs Blech

Zubereitung

Roggenvollkornmehl mit dem Maismehl in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Hefe, Salz, Fett sowie 500 ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem blasigen Teig durcharbeiten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Teigländer am Blech etwas hochziehen.

Pizza Grundteig I

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

40 g Hefe

8 El Olivenöl

Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 50 ml Wasser zerbröseln, in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben, zugedeckt 15 min. stehen lassen.

125 ml Wasser mit Salz und Öl zugeben und in einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen am besten im Backofen, den man vorher auf 50°C vorgeheizt hat / HINWEIS bei erreichten 50°C den Backofen wieder ausstellen.

Brennwert p. P. 940

Zubereitungszeit ca. 20 min

26.04.04 Freggel

Pizza Grundteig II

Für 8 Stücke

250 g Mehl

1 Tüte 7 g Trockenhefe

1 TI getrocknete italienische Kräuter

0,5 TI Salz

5 El Öl

Mehl, Hefe, Kräuter und Salz mischen.

Öl und 125 ml lauwarmes Wasser zufügen.

Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.
30 min gehen lassen.

Mit den Händen durchkneten.
30 min gehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 28 cm Durchmesser ausrollen.

In gefettete PIZZA - FORM legen.

Pizza richtig backen

Machen Sie wie die Profis die belegten Pizzas nur in den vorgeheizten Ofen schieben.

Damit der Teig schön knusprig wird, braucht er Unterhitze! Darum Pizzas immer auf der unteren Schiene backen.

Die Pizza ist gar wenn man auf den Teigrand klopft und es dabei leicht hohl klingt.

Mini Nr. 14/03

Pizza Teig III

ausreichend für 1 Backblech

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

1 Pck. Hefe Trockenhefe

1 Prise Salz, max. 1/2 TL

3 EL Olivenöl

200 ml Wasser, lauwarmes

Oregano, nach Geschmack

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten, 45 min. zugedeckt gehen lassen, ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen und nach Belieben belegen. Die Pizza bei 225° auf der mittleren Schiene ca. 25 min. backen.

Zubereitungszeit ca. 15 min

23.07.05 elke4

Kommentar von jonielady 24.07.2005 0908

Funktioniert auch hervorragend mit Roggenmehl, wenn man es etwas "gesundheitsbewusster" haben möchte.

Ich kenne es auch noch mit einer Prise Zucker und frischer Hefe, die man zusammen in dem lauwarmen Wasser auflöst.

Gruß, Jonie

Pizza Teig IV

ergibt zwei rechteckige Kuchenbleche

Zutaten

1 Würfel Hefe,
100 ml Wasser,
1 kg Weißmehl Typ 405 oder Vollkornmehl,
20 g Salz,
200 ml Olivenöl,
400 ml Wasser

Zubereitung

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 min stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 min stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 min durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Pizza Teigbrötchen

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe
2 Ei Zucker
600 ml Wasser
4 Ei Olivenöl
1 Ei Salz
Kräuter, gemischte Salbei, Oregano, Thymian
1 Zehe/n Knoblauch
Meersalz, grobes
Olivenöl, zum Beträufeln

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Hefe bröseln, mit Zucker und etwas lauwarmem Wasser ca. 100 ml vermengen und mit Mehl bestäuben, ca. 15 min gehen lassen.
Öl, Salz und nach und nach 1/2 l Wasser dazugeben, verkneten und zuge-
deckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Noch mal durchkneten und wieder gehen lassen dieser Gang ist nicht zwingend erforderlich, macht die Brötchen aber besonders locker.
Teig in gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und mit fein gehackten Kräutern, Knobi und Meersalz bestreuen. Mit Öl beträufeln und noch etwas gehen lassen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 min backen.
Die Brötchen eignen sich mit Aioli hervorragend als Vorspeise oder als Snack zum Wein bzw. Bier. Sie lassen sich auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit ca. 20 min
30.10.05 Suse70

Pizzaboden dünn und knusprig

Pizzateig für zwei Blech

Zutaten für 6 Portionen
500 g Mehl
275 ml Wasser, lauwarmes
1 Würfel Hefe
4 Ei Öl
1 Prise Salz

Zubereitung

Am besten wird der Teig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken.
Mehl in die Schüssel geben. Eine Mulde bilden. Die Hefe hineinkrümeln.
Das lauwarme Wasser dazugeben. Mit einer Gabel die Hefe verrühren, so dass auch etwas Mehl untergehoben wird. Die Prise Salz und das Öl hinzugeben. Mit dem Knethaken nun alles zusammen gut verkneten ca. 8 min.

Den Teig nicht gehen lassen, sondern gleich verarbeiten. Halbieren und dünn ausrollen --> ergibt zwei Blech Pizza. Dann nach Belieben belegen. Die Pizza im gut vorgeheizten Ofen bei 280 Grad backen bis der Käse verschmilzt und leicht braun wird.

Zubereitungszeit ca. 15 min
31.03.04 skyworrier

Quark Öl Teig Grundmischung M

Zutaten für 8 Portionen

125 g Quark Magerquark

5 Ei Öl

5 Ei Milch

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Salz

Zubereitung

1. Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen und anschließend mit dem Öl, der Milch und etwas Salz verrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach mit dem Handrührgerät Knethaken in die Quarkmischung einarbeiten.

TIPP Der Teig reicht für eine Spring-, Quiche- oder Pieform 24er oder 26er. Die angegebenen 8 Portionen beziehen sich auf 8 Quiche- oder Tartestücke, für Pizza je nach Verfallsdatum 1-4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 15 min
21.10.03 Muzel

Kommentar von animalia 22.10.2003 1148

Ich nehme diesen Grundteig für einen Pflaumenkuchen! 1 kg Pflaumen und nach dem Backen 2 Ei Zucker auf dem noch warmen Kuchen verteilen! Für Pizza eignet er sich meiner Meinung nach nicht.

Kommentar von col_s 17.02.2004 1052

Ich finde, der Teig eignet sich sehr gut für Pizza, besonders, wenn man z.B. noch getrocknete Kräuter Oregano! dazu gibt. Echt empfehlenswert ist Quark-Öl-Teig auch für alle, die Probleme mit Blähungen bei ganz frischem Hefeteig haben.

Würziges Pizza Fladenbrot

Zutaten für 1 Portionen

200 ml Wasser, lauwarm

10 g Hefe, frisch oder

½ Tüte/n Hefe Trockenhefe

Salz

250 g Mehl

2 El Öl

Mehl, für das Blech

1 Tl Oregano

1 Tl Thymian

1 Tl Rosmarin

2 Tl Salz, grobes

Zubereitung

Das Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hefe und 1 Tl Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und verkneten bis er sich selbständig vom Schüsselrand löst.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt 40 min gehen lassen.

Ein Backblech mit 1 El Öl fetten und etwas Mehl drauf streuen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den aufgegangenen Hefeteig noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und auf dem Blech mit den Händen zu einem Fladen formen.

Den Fladen mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem restlichen Öl einpinseln. Die Kräuter darüber streuen und leicht eindrücken. Das grobe Salz darüber verteilen und den Fladen nochmals abgedeckt 20 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Fladen im Backofen 20 min backen, dann auf 160°C zurückschalten und nochmals 10 min weiterbacken.

Zubereitungszeit ca. 20 min

28.10.05 Bezwinger

Soßen

Lecker Pizzasöße

Zutaten für 8 Portionen

125 ml Olivenöl

500 g Zwiebeln, fein gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, fein püriert

1 Dose Tomaten, geschält Abtropfgewicht 425 g

1.5 El Oregano, trocken

50 g Tomatenmark

½ El Zucker

3 Blätter Basilikum

viel Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten zerdrücken und alles in die Pfanne geben. Evt. guten Wein zugießen. 30 min garen lassen.

Danach das Tomatenmark und den Zucker bei ruhiger Hand in die Soße mixen. Evt. noch mal ein Glas Wein dazu und 15 min garen. Danach mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Pizzableche mit Olivenöl einreiben.

Vorschläge für den Belag

Tomate/Mozzarella keine Fleischtomaten, weil die die ganze Pizza durchwässern, 3 dünne Scheiben Tomate, 4 dicke Scheiben Mozzarella, 2 Blättchen Basilikum

zusätzlich Seranoschinken; den Schinken erst dünn auf die Pizza legen, wenn sie schon fertig ist

Frutti di Mare oder Hühnchen kurz angebraten

Thunfisch mit roten Zwiebeln

Hälfte Peperoni mit Schafskäse/Hälfte Pomodori

Salami und Schinken

Die Pizza ca. 10 min bei 225°C unten im Backofen keine Umluft backen, bis der Käse goldbraun ist.

Zubereitungszeit ca. 15 min

21.10.05 chriskle

Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen

4 El Olivenöl

1 Chilischoten, getrocknete

1 Zehe/n Knoblauch

1 gr. Dose/n Tomaten
Salz

Zubereitung

In dem Olivenöl die gepressten Knoblauchzehen geben und andünsten. Die Tomaten und die zerbröselten Chilischotenzugeben und großzügig salzen.

Je nach späterer Verwendung als Pizzasauce oder aber für Pasta mit oder ohne Deckel langsam vor sich hin köcheln lassen ca. 60 min oder länger. Die Tomaten zwischendurch mit der Gabel zerdrücken.

Man kann natürlich auch noch großzügig frisches Basilikum zugeben oder zusammen mit dem Knoblauch noch 4-5 Sardellenfilets und 1 El gehackte Kapern.

Die Sauce schmeckt gut zu Pasta und auf der Pizza. Gut macht sich auch in dünne Scheiben geschnitten und in Olivenöl gebratenes Roastbeef darin.

Wird die Sauce für die Pizza verwendet, reicht sie für 2 Bleche.

Zubereitungszeit ca. 15 min
19.07.04 Kochkaren

Kommentar von matyli 28.09.2004 0744

Ich mache Tomatensauce immer mit frischen Tomaten, die ich kurz überbrühe, abschäle und würfelig schneide. Das ganze ein bisschen köcheln und Tomatenmark dazu, dann wird es sehr lecker. Außerdem gebe ich oft auch frisches Basilikum dazu.

Wenn man gleich mehr macht und das ganze in Dosen portioniert und einfriert, hat man immer Tomatensauce zur Stelle.

Tomatensoße für Pizza I

Zutaten für 1 Portionen
250 ml Öl Olivenöl
1 kg Zwiebeln, gehackt
4 Zehe/n Knoblauch, kleingeschnitten
1 kg große Tomaten
3 El Oregano
100 g Tomatenmark
1 El Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten grob zerdrücken, mit dem Saft in den Topf geben, aufkochen, dann bei milder Hitze 1 Stunde garen, gelegentlich umrühren. Mit Oregano, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Diese Soße ist bei uns immer im Gefrierschrank auf Vorrat.

Zubereitungszeit ca. 15 min
26.11.01 bbbirgit3

Kommentar von Leilah 10.04.2002 0036
Ich nehme nur 50 ml Olivenöl, eine große Dose Tomaten mit Saft und verrühre alles miteinander ohne es auch noch vorher zu kochen. Schmeckt super.

Tomatensoße für Pizza II

Soßenmenge bequem für 2-3 Bleche

Zutaten für 1 Portionen

- 1 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Zehe/n Knoblauch, gepresst oder gehackt
- 2 El Olivenöl
- 2 El Tomatenmark
- 1 Dose/n Tomaten, 800 ml oder entsprechende Menge frische Tomaten
- Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Zunächst eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit dem Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen. Platte runterschalten und das ganze ca. 30 min. dicklich einkochen lassen. Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
23.07.05 elke4

Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce

Pizzaiola Sauce

Zutaten

1 kg Tomaten,
2 El Olivenöl,
1 Zwiebel fein gehackt,
1 Knoblauchzehe gepresst,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung

Tomaten in kochendes Wasser legen. Topf beiseite stellen. Die Tomaten mit der Schaumkelle herausheben. Schälen, in Schnitze schneiden. Olivenöl rauchheiß werden lassen. Zwiebel im Öl glasig dünsten nicht bräunen!. Knoblauch beifügen und mitdünsten. Die Tomaten begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 min köcheln lassen. Je nach Wassergehalt der Tomaten auch länger. Der Saft soll eindämpfen also keinen Deckel auf den Topf legen, damit eine sämige Sauce entsteht. Abkühlen lassen.

Süß

Ananas Pizza M

Zutaten für 8 Portionen

1 Dose/n Ananas in Ringen

1 Becher Mascarpone

1 Pck. Pizzateig
Zimt
Zucker
Vanillezucker
Zitronensaft
Honig

Zubereitung

Aus dem ausgerollten Pizzateig Kreise etwas größer als die Ananasringe ausstechen, jeweils mit einer Scheibe Ananas belegen. Mit Zimt, Zucker, Vanillezucker und Honig bestreichen und im Ofen backen nach Packungsangabe des Pizzateiges. Den Mascarpone mit Honig und Zitronensaft ver-

rühren und mit einem Spritzbeutel nach dem Backen auf die Ananaspizza dressieren.

Zubereitungszeit ca. 20 min

16.05.02 ChristineJohanna

Aprikosen Marzipan Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl

1 Prise Salz

1 Pck. Hefe Trockenhefe

190 ml Wasser, lauwarm

2 Ei Butterschmalz

Maismehl, für das Blech

Für den Belag

250 g Marzipan Rohmasse

150 g Crème double

2 El Amaretto oder Aprikosenlikör

2 El Zitronensaft

300 g Aprikosen, frische oder 250g aus der Dose

100 g Früchte, kandiert, gemischt, kleingeschnitten

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 min kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 min gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Blech Einmehlen.

Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden. Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen.

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Konservenfrüchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Mit den Aprikosenspalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten nach allen Seiten Strahlen hochziehen. Parallel zu diesen Strahlen dünne Reihen kandierte Früchte legen. Die Pizza 20 - 25 min goldgelb backen. Am besten schmeckt sie noch warm und mit einer Kugel Vanilleeis.

Tipp Man kann natürlich mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack sein Phantasiebild oder -muster auf die Creme legen. Eine Prise Puderzucker darüber und die Kreation ist perfekt.

Zubereitungszeit ca. 20 min

02.08.04 Dragonfly-Lady

Aprikosen Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

1 Pck. Pizzateig, Fertigprodukt oder selbstgemacht

200 g Marmelade, Sauerkirsch

50 g Mandeln, gehackt

10 Aprikosen, evtl. aus der Dose

Sahne

Zubereitung

Pizzateig zubereiten. Auf Backpapier ausrollen und zusammen mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Marmelade auf die Pizza streichen, mit den gehackten Mandeln bestreuen und mit halbierten Aprikosen belegen. Nochmals 15 min gehen lassen. Bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 25 min backen. Noch warm mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 min

02.08.04 Dragonfly-Lady

Beerenpizza à la Margherita M

Zutaten für 2 Portionen

230 g Pizzateig, ausgerollt auf 32 cm

150 g Johannisbeeren

150 g Himbeeren

150 g Erdbeeren

80 g Puderzucker

2 El Sirup Himbeersirup

½ Pck. Puddingpulver Vanille
1 Zweig/e Minze

50 g Quark oder Creme fraiche

3 Ei Milch

1 Ei Pistazien, Kerne

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig draufgeben. Johannisbeeren von den Stielen zupfen, Himbeeren verlesen, grüne Blätter von den Erdbeeren entfernen. Erdbeeren mit 40 g Puderzucker und Himbeersirup in einem hohen, schmalen Topf erhitzen und dann möglichst fein pürieren. Puddingpulver mit 2 Ei der Masse verrühren, zum Püree geben und nochmals kurz aufkochen. Teig mit dem Püree bestreichen und im vorgeheizten Ofen 15 min backen.

Minzeblätter vom Stiel zupfen. Quark oder Creme fraiche mit dem restlichen Puderzucker und der Milch verrühren. Backblech aus dem Ofen nehmen und die vorbereiteten Früchte auf der Pizza verteilen. Quark oder Creme fraiche in Klecksen draufgeben. Pizza weitere 10 min backen. Mit Minzeblätter und gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Brennwert p. P. 894

Zubereitungszeit ca. 45 min

18.03.05 pepperstorm

Marzipan Aprikose Pizza M

Für 1 großes Blech 4 - 6 Personen

Für den Hefeteig

400 g Mehl

Salz

20 g frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe

3/16 Liter lauwarmes Wasser 190 ml

2 Ei Butter oder Butterschmalz

Außerdem

Butter,

Butterschmalz oder Maismehl f. d. Blech

Für den Belag

250 g Marzipan - Rohmasse

1 Becher Creme double 150 ml

2 El Amaretto oder Aprikosen - Likör

2 El Zitronensaft

300 g frische Aprikosen oder 250 g abgetropfte a. d. Dose

100 g kleingeschnittene, gemischte kandierte Früchte

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen.

Eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen.

Mit 1/16 Liter lauwarmem Wasser 7 El verrühren.

Etwas Mehl darüberstreuen.

Zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse im Vorteig zeigen.

2 El Butter oder Butterschmalz schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und He-feansatz geben.

Alles zu einem Teig verarbeiten.

Ca. 10 min kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20 - 30 min gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Butter ausstreichen oder dünn mit Maismehl bestreuen. Den Teig ausrollen, auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Das Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren.

Diese auf den Teig streichen, gleichmäßig verteilen.

Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden.

Konserven - Früchte gründlich . abtropfen lassen, ebenfalls in Spalten schneiden.

Mit den Aprikosen - Spalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten dünne Reihen mit den kandierten Früchten legen.

Die Pizza 20 - 25 min goldgelb backen.

Am besten schmeckt sie noch warm und mit 1 Kugel feinem Vanille - Eis.

TIP Sie können mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack ein Fantasie - Muster auf die Creme legen.

Anmerkung

Auf der für mehrere Personen gedachten großen Blech - Pizza versinken Aprikosen in köstlicher Marzipancreme. Dazwischen glänzen kandierte Früchte. Um den Genuss noch zu steigern, erhält jede Portion zuletzt eine Kugel Vanille - Eis.

Obst Pizza M

Zutaten für den Hefeteig
1 Würfel frische Hefe 42 g,
50 g Zucker,

250 ml lauwarme Milch,
400 g Weizenmehl,
1 Päck. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
50 g weiche Butter.

Zutaten für den Belag

375 g Pflaumen,
250 g helle Weintrauben,
250 g Birnen,
500 Äpfel,
1 kleine Dose Aprikosenhälften Abtropfgewicht 240 g.

Zutaten für die Streusel

250 g Weizenmehl,
175 g Zucker,
1 Päck. Vanillezucker,
200 g weiche Butter.

Zubereitung

Für den Hefeteig Hefe zerbröckeln und mit 2 Tl. des Zuckers und 100 ml der Milch verrühren, etwa 15 min bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, restliche Milch und Butter hinzufügen. Die angerührte Hefe hinzufügen und die

Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 min zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag Pflaumen und Trauben waschen und abtrocknen. Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden. Trauben halbieren und entkernen. Birnen und Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und das Obst nach Sorten getrennt darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Butter hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und gleichmäßig auf dem Obst verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben. Bei etwa 200 Grad etwa 30 min backen. Den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen.

Abwandlung Anstelle einer Blechs zwei runde Obstspitzen in der Springform Durchmesser 26 cm backen.

Tipp Sie können nach Belieben auch andere Obst der Saison oder aus der Dose verwenden.

Pizza Kirsch Pfirsich M

1 Paket TK - BLÄTTERTEIG 300 g

Mehl zum Ausrollen

1 Glas entsteinte Sauerkirschen

0,5 Glas Kirsch - Gelee

1 kleines Paket Löffelbiskuits

1 - 2 Glas je 2 cl Kirschwasser

500 g Pfirsiche Glas/Dose

6 Blatt weiße Gelatine

1/8 Liter trockener Weißwein

evtl. etwas Zucker

0,5 Beutel blättrige Mandeln 20 g

1/8 Liter Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

Blätterteig nach Packungsaufschrift auftauen lassen.

Dann ganz leicht mit Wasser bestreichen.

Übereinanderlegen.

Auf der schwach bemehlten Arbeitsfläche unter sanftem, aber gleichmäßigem Druck in alle Richtungen ausrollen.

Eine Pizza - oder auch Paellaform mit kaltem Wasser ausspülen.

Die Teigplatte hineinlegen, so dass sie an allen Seiten ein wenig überlappt.

Auch die Ränder der Form müssen darum sorgfältig angefeuchtet werden.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Form für ca. 0,5 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend auf die mittlere Schiene des auf 200 - 220 Grad vorgeh. Ofenschieben.

Gasherd Stufe 3 - 4

In etwa 20 min goldgelb backen.

Aus dem Herd nehmen.

In der Form abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Das Kirsch - Gelee mit etwas Kirschsafte unter Rühren erwärmen, glattrühren.

Wieder abgekühlt auf dem Boden der Pizza verstreichen.

Mit den Löffelbiskuits belegen.

Diese mit dem **Kirschwasser** tränken.

Pfirsiche abtropfen lassen.

Auch hier den Saft auffangen.

Die Pfirsich - Hälften zusammen mit den Kirschen dekorativ auf die Pizza verteilen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Vom Pfirsichsaft 1/8 Liter abmessen.

Zusammen mit dem Wein erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Nach Wunsch noch etwas Zucker darin auflösen.

Die Gelatine auflösen.

Unter Rühren in der Weinmischung schmelzen lassen.

Diese Mischung zum Abkühlen und Gelieren in den Kühlschrank stellen.

Gerade in dem Augenblick, wo sie beginnt, Straßen zu ziehen, über die Früchte verteilen.

Völlig erstarren lassen.

Zwischenzeitlich die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren rundherum leicht bräunen lassen.

Dann zum Abkühlen auf einen flachen Teller schütten.

Die Sahne steif schlagen.
Mit Vanillinzucker süßen.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, wenn die Glasur schnittfest geworden ist.

Mit dicken Sahne - Tupfern verzieren.
Diese mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Die Pizza nun sehr schnell servieren, sonst wird der Boden leicht weich.

Hinweis

Statt Pfirsichen aus dem Glas können Sie natürlich auch frische wie auch Nektarinen verwenden. Sie sollten dazu jedoch gehäutet und kurz blanchiert werden.

Vegetarisch

Auberginen Pizza I M

Portion 4

Teig-

- 400 g Mehl
- 1 Hefewürfel; a 40 g
- 1 Spur Zucker
- 200 ml ;lauwarmes Wasser
- 1 TL ;Salz
- 1 El Olivenöl
- Olivenöl; für das
- Backblech

Belag--

- 3 El Öl; 1
- 500 g Reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Basilikum
- ;Salz

; Schwarzer Pfeffer
500 g Kleine Auberginen
6 El Öl; 2
2 Tl Getrockneter Oregano
250 g Mozzarella
3 El Öl; 3 - oder etwas mehr

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröseln, dazu Zucker geben, beides mit Hälfte des Wassers verrühren.

Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Tuch abdecken, an einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen. Tomaten kreuzweise einritzen, von Stielansätzen befreien, in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und kleinwürfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein wiegen. Vorteig mit Salz, Öl und restlichem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, nochmals zugedeckt 40 min. gehen lassen.

Öl 1 erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Tomatenwürfel dazu, unter Rühren 20 min. köcheln lassen. Das Mus mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Auberginen waschen, Enden abschneiden, Früchte Quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In beschichteter Pfanne nach und nach Öl 2 erhitzen, Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern und auf Küchentrepp legen. Backofen auf 220 Grad C vorheizen, Backblech mit Öl bepinseln.

Teig ausrollen, auf das Backblech legen, Teigländer etwas hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Teig mit Tomatenmus bestreichen. Auberginenscheiben darauf verteilen, mit Oregano bestreuen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Auberginen damit belegen. Den Belag mit Öl 3 beträufeln.

Die Pizza auf der mittleren Schiene in ca. 30 min. knusprig backen.

Auberginen Pizza II M

Zutaten für 4 Portionen
400 g Mehl Vollweizenmehl

250 g Quark

1 Pck. Backpulver
½ TI Salz

8 EI Milch

8 EI Öl Sonnenblumenöl
2 m.-große Auberginen
5 Zehe/n Knoblauch
3 EI Olivenöl, kaltgepresst

200 g Gorgonzola

100 g Parmesan, frisch gerieben

1 Pck. Tomaten, püriert, ca. 400 g
Oregano
n. B. Cayennepfeffer
Thymian
Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben nach und nach von beiden Seiten anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Die fertigen Scheiben auf einem Teller abkühlen lassen.

Die 5 Knoblauchzehen durch die Presse drücken und mit den 3 EI Olivenöl in einer Tasse vermischen. Die abgekühlten Auberginenscheiben mit dieser Masse bestreichen. Für die Tomatensauce die pürierten Tomaten mit den Gewürzen, Knoblauch nach Belieben, sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Für den Quark-Öl-Teig Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Elektromixer gut durchkneten und mit der Hand zu einem glatten Teigloß verarbeiten. Den Teig auf einem bemehlten Backblech dünn ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen.

Jetzt die Auberginenscheiben darauf verteilen und jede Scheibe mit einem Klecks Gorgonzola bedecken. Den geriebenen Parmesan darüber geben und in den vorgeheizten Ofen bei 225°C. Je nach Herdleistung ist diese köstliche Pizza [in 20-30 min fertig](#).

Ein trockener italienischer Rotwein oder ein trockener Rotwein von der Ahr passen ausgezeichnet dazu.

Zubereitungszeit ca. 50 min
02.08.05 andreas_scholz

Auberginen Tomaten Pizza M

Portion 4

1 x Grundrezept Hefe- oder Quark -Öl-Teig

Für den Belag

1 St Aubergine, mittelgroß, ca. 250 g
3 El Olivenöl; kaltgepresstes
250 g Tomaten; vollreife, frische
Salz
Pfeffer; schwarz, a.d.M.
100 g Artischockenherzen; in Öl und Kräutern- eingelegt
100 g Peperoncino; in Öl- eingelegt
2 TI Kapern, kleine Sorte

150 g Mozzarella- Käse

2 TI Kräuter der Provence
2 El Kräuteröl; von den- Artischocken

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen.

Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen.

Von der Aubergine die Manschette rundum abschneiden, den Stiel dranlassen. Aubergine waschen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Mit einem scharfen Küchenmesser oder dem Kartoffelschäler jeweils im Abstand von 2cm längs etwa 1cm breite Streifen aus der Haut herausschneiden. Die vorbereitete Aubergine in der Pfanne in heißem Olivenöl anbraten und etwa 10 min vorgaren.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und pellen; halbieren, Stielansätze herausschneiden und das wässrige Innere entfernen. Das Tomatenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Aubergine ebenfalls in Scheiben schneiden.

Blech einfetten, besser bemehlen. Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech doppelte Teigmenge mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren.

Vorbereitetes Gemüse abwechselnd auf dem Teig verteilen,

kräftig salzen und pfeffern. Die Artischockenherzen halbieren, mit Peperoncino und Kapern ebenfalls auf die Pizza legen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und das Gemüse damit bedecken. Kräuter der Provence darüber streuen und über alles Kräuteröl von den Artischocken träufeln. 25-30 min backen.

Blitzschnelle Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

450 g Blätterteig, TK

2 Fleischtomaten

1 Paprikaschoten, rot

1 Paprikaschoten, grün

1 Paprikaschoten, gelb

2 Zucchini, klein

1 große Zwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

200 Champignons, braune

1 El Tomatenketchup

1 El Senf

Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Oregano

200 g Käse, frisch gerieben

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen.

Die Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Champignons säubern und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Alles Gemüse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano gut abschmecken. Mit ca. 2-3 El Olivenöl vermischen.

Den Blätterteig zu einer Platte, die auf ein Backblech passt, ausrollen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Blätterteig auf das Backblech legen, Ketchup und Senf gleichmäßig darauf verteilen. Das Gemüse darüber geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen, einen kleinen Rand lassen.

Den Käse auf dem Gemüse verteilen und mit Olivenöl besprennen. Die Pizza ca. 30-40 min bei 150°C im Backofen lassen, zwischen der untersten

und der mittleren Schiene. Man kann die Pizza natürlich auch mit Schinken, Salami oder was auch immer man möchte belegen...

Dazu schmeckt ein gemischter oder grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 30 min

07.07.05 honeycat

Brokkoli Pizza I M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl dunkles Weizenmehl Typ 1050

2 Prisen Salz

1 Pck. Hefe, frisch

300 ml Wasser, lauwarm

6 El Olivenöl

600 g Brokkoli

400 g Champignons

20 g Butter oder Margarine

Pfeffer, frisch gemahlen

300 g Crème fraîche

1 TI Oregano, getrocknet

200 g Käse Pizzakäse

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett oder Margarine für das Backblech

Mehl, Salz und Hefe in einer Rührschüssel mischen. Das lauwarme Wasser und 2 El Öl zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 8 min garen, danach abtropfen lassen. Champignons putzen, evt. waschen und in dicke Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze 2-3 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Crème fraîche verrühren und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Pizzaboden damit bestreichen. Brokkoli und Champignons darauf verteilen. Käse darüber streuen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln. Im Backofen E-Herd 200°C, Umluft 175°C, Gas Stufe 3 **25-30 min backen**.

In Stücke geschnitten servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 min

15.07.05 Fabinea

Kommentar von angelique1960 12.09.2005 1255

Hi!!

Eine sehr leckere Gemüsepizza. Ich habe noch ganz dünn gehobelte Möhrenscheiben drauf verteilt. Das gibt dem Ganzen etwas Farbe, denn das Auge isst mit.

LG Helga

Kommentar von siggi33 01.12.2005 2142

Oberlecker, ich hatte statt Creme fraiche 250 ml Sauce Hollandaise genommen, meine Kinder hatten sie regelrecht verschlungen.

Lg Sigrid

Brokkoli Pizza II M

Zutaten für 3-4 Portionen

250 g Weizenmehl Type 1050

Salz

1/2 Päckchen Trockenhefe

3-4 El Olivenöl

300 g Brokkoli

200 g Champignons

10 g Butter

Pfeffer

150 g Creme fraiche

1/2 Tl getrockneter Oregano

100 g Pizza-Käse

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Hefe mischen. 150 ml lauwarmes Wasser und 2 El Öl zufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
2. Brokkoli in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 8 min garen. Abtropfen lassen, Pilze in Scheiben schneiden, in der Butter 2-3 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig rund ca. 28 cm Ø ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen. Creme fraiche mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Teig damit bestreichen.

Brokkoli und Champignons darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Restliches Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 25-30 min backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Portion ca. 530 kcal, E 18 g, F 30 g, KH 46 g

Unser Tipp

Sie können den Teig auch mit Mehl der Type 405 zubereiten, dann allerdings weniger Wasser nehmen, damit der Hefeteig nicht zu dünn wird.

Mini Nr. 14/03

Bunte Frühlingspizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl Weizenmehl

1 Pkt. Hefe Trockenhefe

1 Prise Zucker

250 ml Wasser, lauwarmes

2 El Öl Olivenöl

1 Tl Salz

250 g Möhren

1 Dose/n Tomaten Pizzatomaten

Oregano

300 g Spargel, grüner

150 g Mozzarella

Zubereitung

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen und etwas Zucker dazugeben. Wasser, Olivenöl und Salz unter das Mehl mischen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Möhren waschen, schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Die Möhrenraspel unter die Pizza-Tomaten mischen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in etwa 2 cm breite Abschnitte teilen. Mozzarella würfeln.

Den Teig noch mal kräftig mit den Händen durchkneten und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Dabei mit bemehlten Fingern den Teig auf das Blech drücken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zuerst

Tomaten-Möhren-Mix auf den Teig geben, danach den Spargel darüber legen. Mozzarella-Würfel auf der Pizza verteilen und mit Oregano würzen. Die Pizza auf der untersten Schiene etwa 10 min backen, dann 10 min auf der mittleren Schiene.

Zubereitungszeit ca. 30 min
07.05.02 Simone Hefner

Champignon Pizza mit Rucola M

Teig

15 g Hefe,
250 ml Wasser,
1 TI Kräutersalz,
1 TI gemahlener Koriander,
250 g Weizen, fein gemahlen,
100 g Roggen, fein gemahlen,
Vollkornmehl zum Bearbeiten,
2 El natives Olivenöl,
Fett fürs Backblech,

Belag

100 g Zwiebeln,
300 g Tomaten,
2 El natives Olivenöl,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer,
300 g Champignons,
150 g Rucola,

120 g Mozzarella,

Hefe in etwas lauwarmem Wasser glattrühren, restliches Wasser, Kräutersalz und Koriander unterrühren, mit Weizen- und Roggenvollkornmehl vermischen und Teig etwa 10 min kräftig kneten, eventuell noch ein wenig Vollkornmehl oder Wasser einarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat und sich Poren an der Oberfläche zeigen. Inzwischen für den Belag Zwiebeln fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Tomaten grob würfeln, zugeben und kurz dünsten, salzen und pfeffern. Champignons in dünne Scheiben, Rucola in feine Streifen schneiden und Mozzarella fein würfeln. Teig kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech von 30x35 cm ausrollen und einen kleinen Rand arbeiten, mit kaltem Wasser bepinseln. Backofen auf 225°C vorheizen. Teig mit Olivenöl einpinseln und Zwiebel-Tomatenmischung darauf verteilen, Cham-

pignons und Rucola darauf legen, salzen und pfeffern, mit Mozzarella bestreuen und etwa 15 min backen.

Chicoree Birnen Pizza M

Teig

20 g Frische Hefe
200 ml ;Wasser, lauwarm
3 El Olivenöl
330 g Mehl
;Salz
1 El Schwarzer Pfeffer grobgemahlen

Belag

250 g Chicoree
250 g Feste Birne

200 g Gorgonzola
50 g Walnusskerne

80 g Gruyere; gerieben

Zum Garnieren

10 Zitronenmelisseblätter

Der herb-bittere Chicoree ist das ideale Gemüse für die Winter- und die Frühjahrsküche. Denn Chicoree enthält den Bitterstoff Intybin er sitzt überwiegend im Blattboden. Und der regt die Galle an. Deshalb ist Chicoree im Winter ein guter Ausgleich für deftige Genüsse. Im Frühjahr bringt er den Stoffwechsel in Schwung und hilft mit, Giftstoffe aus dem Körper zu befördern. Kalorien fallen dabei kaum ins Gewicht 11 kcal/100 g Chicoree.

Die Hefe zerbröckeln, mit lauwarmem Wasser und dem Öl glattrühren. Mit den Knethacken unter das Mehl rühren, salzen, pfeffern, verkneten, abgedeckt 20 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig noch mal kräftig durchkneten, auf Backpapier zu einem Kreis ausrollen und, bis auf 1 cm Rand, mit einer Gabel mehrmals einstechen. 20 min gehen lassen

Den Chicoree längs achteln. Birne schälen und halbieren, entkernen und in 8 Spalten schneiden Angaben bezogen auf 1 35cm Pizza. Gorgonzola entrinden und fein würfeln. 2/3 davon auf dem Teigboden verteilen. Chicoree und Birnen kreisförmig im Wechsel auf den Teig

legen. Nüsse dazulegen, mit dem restlichen Gorgonzola und Gruyere bestreuen.

Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad C 30 bis 35 min Gas 3, Umluft 20 min bei 180 Grad C backen. evtl mit Alufolie abdecken.

Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Pizza vor dem Servieren damit bestreuen.

Quelle Nach Essen&Trinken 3/95

Dinkel Gemüse Pizza M

TEIG

300 g Feine Dinkelflocken
1/3 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
1 El Sonnenblumenöl, kaltgepresst
1/4 l ; warmes Wasser

BELAG

750 g Geputztes Gemüse nach Saison
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
; Salz
Galgant
Bertram
Bachminze
Kreuzkümmel
Muskat
Dill
Petersilie

300 g Käse; gerieben

Die Dinkelflocken mit Hefe und Zucker in etwas lauwarmes Wasser anrühren. Das Öl zufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Etwa 45 min gehen lassen.

Gemüse grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in Butter andünsten. Das Gemüse zufügen und ca. 10 min mitdünsten. Mit den Gewürzen und gehackten Kräutern abschmecken.

Teig rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen. Die Gemüsemasse aufstreichen, mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad etwa 45 min backen.

Variation

1 Becher Sauerrahm,

2-3 Eier mit dem Gemüsebelag vermengen.

Frühlings Pizza M

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

½ Würfel Hefe

100 g Butter

375 g Mehl

1 TI Salz

Für den Belag

400 g Frischkäse, körniger

100 g Quark Magerquark

1 Bund Schnittlauch

3 Zehe/n Knoblauch

Salz

Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 kg Tomaten

Butter, zum Einfetten

3 EI Kapern

3 EI Olivenöl

8 Blätter Basilikum

Zerbröckelte Hefe mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Butter, Mehl, Salz und aufgelöste Hefe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Frischkäse und Magerquark verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Knoblauch durchpressen und mit dem Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden.

Backblech einfetten. Teig ausrollen und hineinlegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Käse-Quark-Masse darauf streichen, Zwiebeln und Tomaten darüber verteilen. Noch einmal 15 min gehen lassen. Mit Kapern

bestreuen, Olivenöl darüber träufeln und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Gas Stufe 4 30 - 40 min backen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und auf der Pizza verteilen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
22.12.03 Garfield

Kommentar von Melilein 28.04.2005 0743

Vielen Dank für dieses leckere Rezept.

Endlich mal eine Pizza, die man ohne Reue essen kann -
Geschmeckt hat's wirklich traumhaft!

Habe zur Hefe jedoch noch einen kleinen TL Zucker gegeben.

Der Teig ist wunderbar knusprig geworden und der Belag
war einfach nur lecker!

Vielen Dank!

Grüße Melli

Gemüse Pizza M

Zutaten für 9 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl

30 g Hefe, frische

1 EL Zucker

¼ Liter Wasser, lauwarmes

½ TL Salz

2 EL Öl

Für den Belag

4 m.-große Zwiebeln

6 Paprikaschoten, je 2 rote, gelbe, grüne

50 g Käse Gouda

1 Pck. Tomaten, stückige 250g

Salz

Pfeffer, bunter

1 TL Oregano, getrockneter

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker drüberstreuen. Das Wasser in die Mulde

gießen und die Hefe vorsichtig mit etwas Mehl, dem Zucker und dem Wasser verrühren, anschließend alles zu einem Teig kneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig mindestens 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten waschen, von Rippen, Kernen sowie Stielansätzen befreien und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Den Käse reiben.

Salz und Öl zu dem gegangenen Hefeteig geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser muss nochmals 30 min an einem warmen Ort zugedeckt gehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Den Teig rechteckig ausrollen, auf das Backblech geben und die Teigränder etwas hochziehen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Tomaten auf den Teigboden streichen und mit Salz, Pfeffer sowie Oregano würzen. Die Paprikaschoten und Zwiebeln drauf verteilen.

Die Pizza auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 20 min backen. Nach 15min backen, den Ofen öffnen und den Käse auf die Pizza streuen. Danach die restlichen 5min fertig backen.

Brennwert p. P. 240

Zubereitungszeit ca. 30 min

20.10.03 Muzel

Gemüse Pizza I M

Zutaten Pizzateig für mind. 2 Backbleche oder 4 große runde Pizzen

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

10 g Zucker

Prise Salz

Mind. 0,3 Ltr. Wasser

4 El Olivenöl

Zutaten Tomatensago

1 Dose Tomaten, 850 g,

2 El Tomatenmark

Salz,

Pfeffer,

Zucker

2 El Olivenöl

Weiter werden benötigt

Emmentaler-, Edamer oder Goudakäse zum Überbacken

Mozzarella

Thymian, Rosmarin, getrocknet
Tunfisch in Dosen, gute Qualität, in Olivenöl eingelegt

Gemüsesorten

Die Gemüsesorten können Sie nach Lust und Laune selbst bestimmen, hier meine Vorschläge

Champignons, frisch, in Scheiben
Fenchelknolle, fein gehobelt, das Grün gehackt
Rote Zwiebeln, in Scheiben
Paprikaschoten, geschält, in Würfeln
Halbierte Kirschtomaten
Chilischoten, klitzeklein
Knoblauch, in Scheiben
Brokkoli, in Röschen geteilt
Möhren, in Scheiben

Die beiden zuletzt genannten Gemüse müssen in kochendem Wasser vorgegart werden da längere Garzeit.

Zubereitung Teig

Hefe und Zucker mischen und flüssig werden lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Hefe dazu und nach und nach Wasser und Olivenöl begeben.

Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Teig zu einer runden Kugel formen, in eine handwarme Schüssel geben und bedeckt 45 min gehen lassen. Dann nochmals richtig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche verarbeiten.

Zubereitung Sago

Dosentomaten mit Saft in einen Topf geben grobe Strünke entfernen. Tomaten mit einem Löffel würfeln, dann mit Tomatenmark, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl 20 min durch köcheln lassen und ausgekühlt weiterverarbeiten.

Zubereitung Pizza

Ausgerollten Teig mit Tomatensago einstreichen, getrockneten Thymian und Rosmarin darauf streuen. Die gemischten Gemüsesorten mit kleingewürfeltem Mozzarella darauf verteilen, dann mit Tunfisch belegen und mit Käse bestreuen leicht salzen und ab in den Backofen bei 250 Grad 15 bis 17 min.

Tipp

Die Pizza soll saftig, allerdings nicht "überbelegt" sein. Der Boden muss knusprig braun sein. Achtung! Die Garzeiten sind bei jedem Backofen unterschiedlich also die Pizza ständig kontrollieren. Die angegebene Backzeit kann nur eine Richtlinie sein. Wenn die Pizza fertig ist, brodelt sie gleichmäßig an der Oberfläche.

Gemüse Pizza II M

Zutaten für 4 Portionen

½ Würfel Hefe

1 Prise Zucker

100 ml Milch

250 g Mehl

Salz

6 El Olivenöl

200 g Brokkoli

3 Tomaten

1 Paprikaschoten, rot

150 g Champignons

125 g Mais, Dose

250 ml Tomaten, passiert

Salz und Pfeffer

1 Tl Oregano, getrocknet

100 g Käse, Gouda, gerieben

Wasser

Zubereitung

Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und 4 El Olivenöl dazugeben. Alles verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

Brokkoli, Tomaten, Paprika abbrausen, putzen. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser 4 min garen, abschrecken, abtropfen lassen. Tomaten in Scheiben, Paprika in Streifen teilen. Pilze abreiben, putzen, vierteln. Mais abtropfen lassen. **Den Ofen auf 180°C Umluft 160°C vorheizen.** Teig zu 2 Kreisen Durchmesser 30 cm ausrollen und auf 2 gefettete Backbleche legen.

Böden mit passierten Tomaten bestreichen, Gemüse auflegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Käse aufstreuen. Ca. 15 min gehen lassen. Pizzen mit übrigem Olivenöl beträufeln und ca. 30 min backen. Mit Oregano bestreuen.

Brennwert p. P. 530

Zubereitungszeit ca. 40 min
08.07.05 Mamix2

Gemüse Pizza mit Käse M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Paprikaschoten, bunte
1 Dose/n Mais
150 g Lauchzwiebeln
2 Tomaten
1 Stiel/e Rosmarin
1 Stiel/e Petersilie
4 Blätter Salbei
1 El Öl Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 El Tomatenmark
1 Pck. Pizzateig auf Backpapier, gekühlt und ausgerollt

125 g Camembert

50 g Käse Raclette-Käse

Zubereitung

Paprika in Stücke schneiden. Mais gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln. Rosmarinnadeln vom Stiel befreien, Petersilie und Salbei grob hacken. Öl erhitzen, Paprika darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Kräuter unterrühren. Teig aus der Packung nehmen und mit dem Papier auf einem Backblech entrollen. Nach Belieben etwas länglicher ausrollen. Vorbereitete Zutaten gleichmäßig darauf verteilen. Beide Käsesorten in Scheiben schneiden, auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 min knusprig backen.

Zubereitungszeit ca. 25 min
29.08.02 Simone Hefner

Gemüse Pizza vom Blech M

1 lg Rübli Möhre,
100 g Tomatenmark,
500 g Tomaten,

250 g Champignons,
2 kl. Lauchstangen,
etwas Worcestersoße,
1 pk Hefe,
600 g Mehl,
2 gewürfelte Zwiebeln,
Salz,

250 g. Mozzarella,

200 g geriebener Emmentaler,
10 g Öl,
3 El Wasser,

Aus Mehl, Salz, Wasser, Öl und Hefe den Pizzateig kneten und 90 min gehen lassen. Ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Tomatenmark und Worcestersoße auf dem Teig verstreichen. Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Die Gemüse klein schneiden und über den Mozzarella streuen. Mit Emmentaler bestreut 45 min bei 200 C ausbacken.

Kartoffel Pizza II M

für 2 Personen
250 g Kartoffeln
etwas Salz
3 Tomaten
1 Paprika
1 Lauchstange

100 g geriebener Gauda

100 g Gourmet-Pastete "Mexicana" nicht

70 g Sahne

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Mehl und Milch vermischen und in eine gefettete Springform schichten. Nun die Gourmet-Pastete mit der Sahne glattrühren und mit den geschnittenen Tomaten, Paprika und Lauch vermischen. Diese Masse dann auf den Kartoffeln verteilen mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 175°C ca. 20 min backen.

Kartoffel Pizza III M

mit Spinatbällchen Tomate und Pinienbutter

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Mehl

50 g Parmesan, frisch gerieben

2 Ei Olivenöl
500 g Blattspinat
4 Fleischtomaten

200 g Mozzarella

50 g Pinienkerne
100 g Butter
1/2 Bund Basilikum
Salz,
Pfeffer,
Muskat,
Mehl zum Ausrollen,
Backpapier

Die Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Mehl, Parmesan, Olivenöl zu einem glatten Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Pizzaböden ausrollen. Die Ränder etwas hochdrücken. Die beiden Böden vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den geputzten und gewaschenen Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Pizzaböden verteilen. Den gut ausgedrückten Spinat zu kleinen Bällchen formen und diese auf die Tomaten setzen. Mozzarella in Würfel schneiden und auf den Pizzen verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Pizzen ca. 20 min im auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizten Backofen backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann erst die Butter zugeben und einmal aufschäumen lassen.

Die Pizzen auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und die Pinienbutter darauf träufeln.

Kartoffel Pizza IV M

1 Pkg Mondamin-Pizza-Teig,
4 Ei Olivenöl Fett für das Blech

2 Pkg Tomato al Gusto Pikante
2 Dosen "Kartoffel pur"
200 g Parmesan oder Schafskäse
2 TI frische Rosmarinnadeln

Pizza-Teig mit 250 ml lauwarmem Wasser und 2 EI Olivenöl verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech oder in 2 Pizzaformen ausrollen. Tomato al Gusto etwas abtropfen lassen und auf dem Teigboden verstreichen. Ofen auf 225°C vorheizen. Kartoffel pur" abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Käse würfeln und zusammen mit den Rosmarinnadeln darüber streuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 30 min. backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Kartoffel Pizza V M

für 2 Personen
250 g Kartoffeln
etwas Salz
3 Tomaten
1 Paprika
1 Lauchstange

100 g geriebener Gauda
100 g Gourmet-Pastete "Mexicana"

70 g Sahne

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Mehl und Milch vermischen und in eine gefettete Springform schichten. Nun die Gourmet-Pastete mit der Sahne glattrühren und mit den geschnittenen Tomaten, Paprika und Lauch vermischen. Diese Masse dann auf den Kartoffeln verteilen mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 175°C ca. 20 min backen.

Käse Pizza M

1/ Würfel Hefe 21 g
1 Prise Zucker
450 g Mehl
6 EI Olivenöl
1 TI Salz
1 Dose Tomaten 850 ml
Pfeffer

250 g Mozzarella

60 g geriebener Parmesan

4 Zweige Basilikum

Zubereitung

1. Hefe in einer Schüssel zerbröckeln und mit 200 ml lauwarmem Wasser und Zucker glatt rühren. Mehl, 4 El Olivenöl und Salz dazugeben und alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 min gehen lassen.

2. Den Teig durchkneten, in 2 Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund 30 cm ausrollen. Teigfladen auf 2 gefettete Backbleche legen.

3. Den Backofen auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen. Für den Belag Tomaten mit 1 El Öl pürieren, mit Salz sowie Pfeffer würzen und auf die Böden streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Mozzarella in Würfel schneiden, darauf legen. Mit Parmesan bestreuen und das restliche Öl darauf träufeln. **Die Pizzen je ca. 20 min. backen.** Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, die Pizzen damit bestreuen.

Zubereitungszeit 40 min

Pro Person ca.

820 kcal, Eiweiß 31g, Fett 38 g, Kohlenhydrate 85 g

Lisa Nr. 10/03

Lauch Champignon Pizza M

200 g Dinkelmehl;

250 g Lauch;

125 g Champignons;

150 g Tomaten;

100 g Sauerrahm;

10 g Hefe;

70 ml lauwarmes Wasser;

2 Tl Sonnenblumenöl;

Thymian,

Oregano,

Basilikum gehackt;

Salz,

Pfeffer

Hefe im Wasser auflösen und mit Dinkelmehl, Salz und Öl zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Gemüse putzen, Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden. Von den Tomaten die grünen Stängelansätze entfernen und dann ebenfalls in Scheiben schneiden. Ein Blech mit etwas Dinkelmehl bestäuben, den Teig ausrollen und das Blech damit belegen. Den [Backofen auf 190 Grad vorheizen](#). Den Teig mit Gemüse belegen, reichlich mit Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerrahm verquirlen und darübergießen. Die Pizza ca. 35-40 min backen.

Mais Pizza

Von Chris 08.04.2004

1,5 Ltr. Brühe,
1 TI Salz,
1 EI Öl,
325 gr. Maisgrieß - nehme 350 g

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, Grieß einrieseln lassen und 10 min. unter ständigem rühren kochen. Aufs Blech streichen mit Allem belegen was das Herz begehrt.

[Bei 200 ° 30 min. backen](#)

Paprika Pizza M

Zutaten für 4 Portionen
2 Paprikaschoten, rote
2 Paprikaschoten, gelbe
2 Zehe/n Knoblauch
2 EI Olivenöl
1 Pck. Pizzateig

[1 Becher Schmand](#)

[1 Mozzarella, 125 g](#)

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Von den Paprikaschoten einen Deckel abschneiden und Kerne und Trennwände entfernen. Schoten dann in Ringe schneiden hobeln. Ringe in Öl mit dem zerdrückten Knoblauch andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pizzateig nach Packungsangabe zubereiten, auf dem Backblech verteilen. Darauf dann den Becher Schmand verstreichen. Mit den Paprikaringen und Mozzarellascheiben belegen. Bei 200° Umluft etwa 20 min backen. Es langt locker für 2 Erwachsene und ein Kind, wobei wir immer noch Salat Eisberg/Tomate/Gurke/Mais dazuessen.

Zubereitungszeit ca. 20 min
21.09.04 tinkerbell-tiny

Kommentar von cocinera 31.05.2005 0920

Hallo

Ich habe sie noch mit in streifen geschnittener Salami und einigen Zwiebelringen ergänzt, war sehr lecker.

LG cocinera

Pizza "Chinesische Art" M

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

5 g getrocknete Mu-Err-Pilze

20 g getrocknete Shitake-Pilze

je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote

50 g Mungobohnensprossen

1/2 Bund Lauchzwiebeln

2 El. Olivenöl

1 Portion Pizzateig

200 ml Asia-Soße süß-sauer, nach asiatischer Art

100 g geriebener mittelalter Goudakäse

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze mit einem Liter kochendem Wasser übergießen und ca. 20 min quellen lassen.
2. Paprika putzen und in dünne Streifen schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Pilze in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln, Paprika, Sprossen und Pilze ca. 2 min bei schwacher Hitze darin dünsten.
4. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem zirka 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen. Asia-Soße darauf streichen, gedünstetes Gemüse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/ Gas Stufe 3 **20-25 min. backen.**

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.
Arbeitszeit ca. 50 min

Pizza auf griechische Art M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Paprikaschoten, grüne, in Streifen geschnitten
- 150 ml Salat - Dressing mit Kräutern
- 1 Pck. Pizzateig, aus dem Kühlregal

50 g Mozzarella

175 g Feta-Käse

75 g Oliven, entsteinte schwarze

1 TI Thymian, getrocknet

Zubereitung

Backofen auf 220° vorheizen.

Zwiebel und Paprikaschote vermischen und beides mit dem Dressing beträufeln und zugedeckt ziehen lassen.

Teig entrollen und auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 5 min goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zwiebel und Paprika abtropfen lassen, das Dressing weggießen.

Mozzarella würfeln, Feta zerkrümeln. Den Pizzaboden mit Mozzarella bestreuen. Die Gemüsemischung und die Oliven darauf verteilen. Dann Feta und Thymian darüber streuen. Im Ofen 15-20 min backen, bis der Feta goldbraun ist. Heiß servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 min

10.03.05 Sylvi

Pizza Belag M

Zutaten für 2 Portionen

350 g Tomaten, abgezogene und entkernte, oder die abgegossenen Tomaten aus einer 400-g Dose

175 g Mozzarella oder Bel Paese
4 El Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer
1 El Basilikum, gehacktes frisches
1 TI Oregano, getrockneter

4 El Parmesan

Zubereitung

Pizzateig herstellen unter meinen Rezepten.
Auf dem geölten Teig Tomaten und Käsescheiben auslegen, gut mit Salz und Pfeffer würzen, bestreuen mit Basilikum und Oregano. Großzügig mit Öl beträufeln. 15 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Pizza 15 min. bei 220°C im vorgeheizten Ofen backen, Hitze auf 180°C runterstellen und noch ca. 5-10 min. im Ofen lassen bis sie gar sind.

Zubereitungszeit ca. 15 min
23.03.04 sauer

Kommentar von Cyberlady 14.08.2005 1914

Hallo Sauer,
habe heute deinen Pizzabelag ausprobiert.
Alle waren begeistert - so muss Pizza schmecken.
Wir haben dann noch die Pizza mit Schinken, Salami, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni belegt.
Toll - wird es bestimmt öfters geben.
Danke für das Rezept

Viele Grüße Cyberlady

Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin

Zutaten für 2 Portionen
250 g Mehl
125 ml Wasser, handwarm
½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
1 Msp. Zucker
2 El Olivenöl
1 TI Salz
2 TI Rosmarin, getrocknet
3 m.-große Schalotten, am besten die länglichen
1 TI Olivenöl, zum Bestreichen
Fett für die Form

Zubereitung

Zuerst die Hefe im Wasser mit dem Zucker verrühren. Dann 10 min ruhen lassen. In einer Schüssel das Hefewasser mit dem Mehl vermischen, das Olivenöl und das Salz untermischen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen lassen.

Den Teig in einer gefetteten Springform 26-28 cm ausrollen. Man kann mit diesem Teig fast jede Pizza machen. Für größere Mengen einfach die Zutaten vervielfachen.

Nochmals zugedeckt 15 min ruhen lassen. Jetzt den Teigfladen mit Olivenöl einstreichen, die Schalotten schneiden und die Kringel darauf verteilen, Rosmarin darauf streichen und dann in den Ofen **15 min** bei ca. 200°C, nicht vorgeheizt.

Zubereitungszeit ca. 20 min

19.01.05 cure

Pizza Brötchen M

Vegetarische

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schmand

1 Zwiebeln

1 Dose Champignons, 2. Wahl, geschnitten

150 g Käse z.B. Tilsiter oder Emmentaler, gerieben

1 Paprikaschoten, grün oder rot

10 Scheibe/n Toastbrot oder 5 Semmeln 10 halbe

3 El Tomatensaft oder -ketchup

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Oregano und Basilikum

Zubereitung

Käse reiben und mit allen anderen Zutaten kalt vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika etc. abschmecken. Ich gebe als kleinen Zusatz noch Ketchup oder Tomatensaft hinzu. Ca. 3 El Toastbrot vorher toasten, dann die Scheiben beschmieren und im Backofen oder Miniofen überbacken.

Zubereitungszeit ca. 15 min

17.03.05 bombenpaule

Pizza Crostini M

Zutaten für 10 Portionen

10 Scheibe/n Baguette

1 Stange/n Lauch

75 g Mais, aus der Dose

1 gr. Dose/n Tomaten

Salz und Pfeffer

1 TI Kräuter getrocknete Pizzakräuter od. ersatzweise

1 Beutel Fertigmischung Fix für Pizza-Baguette

50 g Käse Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Baguettescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 220 Grad Umluft 200 Grad vorheizen. Die Lauchstange von Wurzeln und welken Blattenden befreien, der Länge nach aufschneiden, unter fließendem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden, den Mais abtropfen lassen und die Dosen-Tomaten ebenfalls abtropfen lassen, entkernen und hacken. Bei der Verwendung von "Fix für Pizza-Baguette" das Pulver nach Packungsanleitung in kaltes Wasser einrühren und 2 min. quellen lassen. Die Lauchringe mit dem Mais, den Tomaten und den Gewürzen bzw. mit dem Mais und der Fix-Mischung verrühren. Die Masse auf die Baguette streiche. Die Crostini mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen. Dann die Crostini 15 min. überbacken. Man kann sie warm oder kalt essen.

Brennwert p. P. 220

Zubereitungszeit ca. 20 min

08.07.02 Angel8854

Pizza Greco

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

6 Tomaten

125 g Schafskäse

1 kleine Aubergine

Salz

2 El. Olivenöl

1 Portion Pizzateig

Pfeffer
Edelsüßpaprika
6 französische Chili-Paprika 25 g; aus dem Glas
125 g schwarze Oliven
Salbei

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Aubergine putzen, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben darin von jeder Seite ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze braten. Herausnehmen und zur Seite legen.
3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Tomatenscheiben belegen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Pizza mit Auberginenscheiben, Käse, Chili-Paprika und Oliven belegen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3 20-25 min backen. Salbeiblättchen ca. 5 min vor Ende der Backzeit auf die Pizza streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Arbeitszeit ca. 35 min.

Pizza Gugelhupf M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig
500 g Mehl
1 TI Salz
2 EI Gewürzmischung, italienisch, getrocknet

50 g Parmesan, frisch gerieben

100 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt, abgetropft, grob gehackt
½ Würfel Hefe, frisch ca. 20 g
4 EI Öl aus dem Glas der Tomaten
300 ml Wasser

Für den Belag

100 g Oliven, mariniert, mit Peperoni gefüllt, grün, quer halbiert
30 g Kapern, abgetropft, aus dem Glas

Zubereitung

Alle Zutaten, bis und mit Hefe, in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde doppelt aufgehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 25 x 50 cm auswallen. Oliven und Kapern darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her einrollen, in die vorbereitete Form legen, gleichmäßig darin verteilen. Zugedeckt ca. 1 Stunde, bis knapp unter den Formrand, aufgehen lassen.

Ca. 45 min auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, auf ein Gitter stürzen.

Tipp Lauwarm schmeckt der Gugelhupf am besten.

Zubereitungszeit ca. 30 min

12.06.05 Dragonfly-Lady

Kommentar von jonielady 27.08.2005 2107

Hi,

ich habe keinen Gugelhupf daraus gemacht, sondern das Teigrezept für ein Backblech Pizza mit Tomaten-Schafskäse-Belag plus Ruccola zum Schluss gemacht.

Ich muss sagen, dass ich noch nie so einen guten Pizzateig gemacht habe - die ganze Pizza schmeckt herrlich würzig durch diesen variationsreichen Teig.

Danke für diese Anregung!

Ach ja - für ein Backblech Pizza reicht ca. 3/4 der oben genannten Menge.
Gruß, Jonie

Pizza Malibu M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pizzateig

1 Glas Tomaten, marinierte, getrocknete

Öl Olivenöl

3 El Parmesan oder Romano , fein gerieben

250 g Schafskäse oder Ziegenkäse

½ Bund Minze, frisch

4 El Pinienkerne

Zubereitung

Pizzateig ausrollen, entweder auf zwei Bleche oder zu vier individuellen Pizzen. Die eingelegten Tomaten darauf verteilen. Schafs- oder Ziegenkäse klein würfeln und auf die Pizzen streuen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Minzblättchen ebenfalls auf den Pizzen verteilen, ebenso die Pinienkerne. Parmesan oder Romano auf die frei gebliebenen Stellen streuen. Die Ränder und eventuell noch freie Stellen mit Olivenöl beträufeln. Pizzen in einen vorgeheizten Ofen schieben und bei 220 Grad 10 bis höchstens 15 min backen. Eventuell das Blech wenden oder die Pizzen drehen, falls sie ungleichmäßig bräunen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 min
07.09.03 Liesbeth

Pizza Margherita M

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

20 g Hefe, frisch
125 ml Wasser, lauwarm
250 g Mehl
4 El Öl Olivenöl, kaltgepresst, Salz

Für den Belag

2 El Öl Olivenöl, kaltgepresst
1 TI Thymian, getrocknet
Salz und Pfeffer, weißer
400 g Tomaten
2 Zehe/n Knoblauch

150 g Mozzarella

½ Bund Basilikum

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe zerkrümeln und mit etwas Wasser verrühren. In die Mulde geben, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 15 min ruhen lassen.

Das restliche Wasser, Salz und Öl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Inzwischen die Tomaten überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Dann in kleine Würfel schneiden, mit 1 El Öl in einen Topf geben und bei starker Hitze offen etwa 5 min etwas einkochen lassen. Tomaten mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch fein hacken und untermischen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schwenken und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Pizzaform mit etwas Öl ausstreichen. Den Teig noch einmal gut durchkneten, auf wenig Mehl ausrollen, dann in die Pizzaform geben. Den Rand etwas dicker formen und mit Öl bestreichen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Mit Mozzarella und Basilikum belegen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Pizza im heißen Ofen etwa 15 min backen, bis der Teig gebräunt und der Käse zerlaufen ist.

Brennwert p. P. 935

Zubereitungszeit ca. 30 min

17.05.02 imoerke

Pizza mit Artischocken M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Mehl

etwas Salz

4 El Olivenöl

½ Würfel Hefe

1 gr. Dose/n Tomaten, geschält

300 g Champignons

250 g Artischocken in Wasser eingelegte Artischockenherzen

250 g Mozzarella

1 El Oliven, schwarz

2 El Olivenöl

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit etwas Salz und Öl mischen. Hefe in knapp 150 ml Wasser anrühren und unter das Mehl kneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen. Der Saft wird für dieses Rezept nicht gebraucht. Tomaten pürieren, salzen und pfeffern. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Artischockenherzen vierteln, Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit etwas Öl einpinseln. Den Teig direkt darauf ausrollen, die Ränder etwas dicker formen. Tomatensauce auf dem Teig verstreichen. Pilze, Artischocken und Oliven darauf legen und mit Mozzarella be-

decken. Salzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza im heißen Backofen etwa 25 min backen, bis sie knusprig und braun ist.

Brennwert p. P. 640

Zubereitungszeit ca. 25 min

01.10.05 Safaro

Pizza mit Blattspinat und Brokkoli M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl Ruchmehl

1 Pkt. Hefe Trockenbackhefe

1 TI Salz

250 ml Wasser

50 ml Olivenöl

½ TI Zucker

400 g Mozzarella

200 g Parmesan, geriebenen

1 kl. Dose/n Tomatenmark

1 El Gewürze, italienische

1 Pck. Blattspinat, TK

1 Pck. Brokkoli

Zubereitung

Den Hefeteig mit Wasser, Öl, Salz, Mehl, Zucker und Hefe zubereiten. Ich gebe alle Zutaten in die Brotbackmaschine und so ist der Teig nach 1,5 Std. fix fertig.

Dann auf einem Blech auswallen. Das Tomatenmarkt mit den Gewürzen vermischen und auf den Teig streichen. Dann den Brokkoli und den Spinat drauf verteilen und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auch. Zum Schluss noch Parmesan über die ganze Pizza verteilen. Die fertig belegte Pizza in den 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben und nach ca. 20 min. Backzeit ist die Pizza fertig. Guten Appetit.

Zubereitungszeit ca. 20 min

22.02.04 Avonlea

Pizza mit Gerstenflocken M

50 g Gerstenflocken

200 g Weizenmehl Type 1050

½ Würfel Hefe
1 TI Honig
1 EI Olivenöl
Vollmeersalz
3 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian
1 TI Rosmarinnadeln
100 g Gerstenflocken

300 g Mozzarellakäse

200 ml Crème fraîche

1 Knoblauchzehe
Vollmeersalz
Pfeffer
4 Tomaten
1 Bund Basilikum

Die Gerstenflocken für den Teig mit 1/8 l heißem Wasser begießen. Abgekühlt mit Mehl, Hefe, Honig und 1/8 l lauwarmem Wasser verkneten und 20 min gehen lassen. Inzwischen die Kräuter fein hacken. Die Gerstenflocken für den Belag mit 1/8 l Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Mozzarella fein würfeln. Mit Kräutern, ausgequollenen Flocken, Crème fraîche, durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit dem Belag bestreichen. Mit Tomatenscheiben belegen. Das Blech in den Backofen einschieben und backen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Backzeit ca. 30 min

Backen
Stufe 3 200° C
Vorbereitungszeit
ca. 30 min

Pizza mit Kräutern M

Für den Teig

150 g Weizenvollkornmehl
50 g Roggenmehl
12 g fr. Hefe

130 ccm Zw. Buttermilch

30 g weiche Butter
½ TI Meersalz
1 TI gem Kümmel
1 TI gem Koriander

Für den Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel geben + in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe mit der Buttermilch + etwas Mehl verrühren.

Butter, Salz + Gewürze dazu geben.

Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag

2- 3 rote klein geschnittene Paprikaschoten +

2 klein gewürfelte Zwiebeln + in

1 El Olivenöl 5-10 min braten + mit

1 TI Rosenpaprikapulver+

½ TI getr. Thymian +

Meersalz würzen.

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden.

3 El Tomatenmark auf den Teig verstreichen, die Paprikamischung +

100 g geviertelte schwarze Oliven darüber verteilen +

125 g fr. geh. Kräuter darüber streuen. Mit

5-6 Scheiben Leerdamer Käse bedecken.

Die Pizza zugedeckt auf Stufe 1 ½ in 40-50 min von unten braun backen.

Variante

Anstelle von Oliven + Kräutern kann man für die Pizza auch 100 g kleine Pilze + 2-3 in dünne Scheiben geschnittene Tomaten verwenden.

Die Pizza nach Geschmack würzen + wie oben geschrieben backen.

Bei 4 Portionen etwa 2200 kj / 535 kcal

20 g Eiweiß, 28 g Fett, 46 g Kohlehydrate, 12 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit + Ruhezeit etwa 60 min

Backzeit etwa 40-50 min

Zutaten für eine Pfanne von 28 ccm Ø

Pizza mit viererlei Käse M

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Prise Zucker und 75 ml Wasser
- 5 g Hefe, frisch
- 250 g Mehl
- 1 kleine Kartoffeln, gekocht, geschält
- Salz
- 1 El Olivenöl
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 150 g Tomaten, Stücke, aus der Packung
- Pfeffer
- 1 Scheibe/n Käse Gouda, á 40 g
- 1 Scheibe/n Käse Raclette, á 40 g
- 1 Scheibe/n Mozzarella á 40 g
- 1 Scheibe/n Gorgonzola á 40 g
- 3 Stiel/e Oregano

Zubereitung

75 ml Wasser und Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin unter Rühren auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefemischung hinein geben und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 min gehen lassen.

Kartoffel durch eine Presse drücken. Mit Salz und Öl zu dem Vorteig geben. Alles zusammen glatt verkneten. Teig zugedeckt weitere ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche rund, ca. 2-mm-dick, ausrollen. Auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen.

Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Teig damit bestreichen. Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der unteren Schiene 18-20 min backen.

Oreganoblättchen abzupfen. Pizza damit bestreuen.

Brennwert p. P. 770

Zubereitungszeit ca. 35 min

05.07.05 tweety1982

Pizza Mortale M

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose/n Tomaten

1 Mozzarella

1 Brot Fladenbrot

1 El Öl Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauch

Parmesan, Oregano, Pfeffer, Salz

Oregano

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fladenbrot horizontal halbieren.

Die Dose Tomaten öffnen und durch ein Sieb gießen. Die Tomaten etwas zerkleinern. Die eine Hälfte den Brotes wird nun im Ofen geröstet bis sie leicht braun ist. Danach wird die Knoblauchzehe wie ein Radiergummi auf der krossen Oberfläche zerrieben.

Dann kommen die Tomaten darauf, etwas Parmesan wird nun darüber gestreut und mit Oregano, Salz und Pfeffer gewürzt. Der Mozzarella wird in dünne Scheiben geschnitten und über den Tomaten verteilt. Zum Schluss noch etwas Olivenöl darüber.

Jetzt wird alles noch so ca. 10- 15 min. bei mittlerer Stufe Gebacken.

Eine Pizza Calzone wird es, wenn man die zweite Brothälfte obenauf als Deckel legt.

Zubereitungszeit ca. 30 min

16.05.02 schefkoch

Pizza Primavera Frühlings Pizza M

Zutaten für 2 Pizzen 4 Pers.

400 g gelbe Paprikaschoten

Salz

2 Lauchzwiebeln

300 g Zucchini

1 Topf Basilikum

1 Stiel Salbei

3 Stiele glatte Petersilie

1/2 Bund Thymian

2 Beutel a 230 g Grundmischung für Pizza-Teig

Mehl zum Ausrollen

150 g Creme fraiche

100 g ital. Mortadella

Pfeffer

4 El geriebener Parmesan-Käse

1. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 min garen. Dann abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Stücke und Zucchini in feine Scheiben schneiden. Kräuterblätter von den Stielen streifen, hacken.

2. Pizza-Mischung in eine Schüssel geben. 250 ml lauwarmes Wasser zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten. Noch mal kurz mit den Händen durchkneten. Auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2 Pizzen ca. 28 cm Ø ausrollen.

3. Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit Creme fraiche bestreichen. Vorbereitetes Gemüse, Mortadella und Kräuter darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen. Pizzen entweder nacheinander im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/ Gas Stufe 3 ca. 25 min oder gemeinsam im Umluftthermofen bei ca. 175 °C ca. 25 min backen.

Tipp

Wer die Haut von den Paprikaschoten nicht so gut verträgt, kann sie ganz einfach mit einem Sparschäler entfernen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 790 kcal., E 22 g, F 44 g, KH 74 g

TOP-Gehalt an
sekundären Pflanzenstoffen
Laura Nr. 14/03

Pizza Rösti M

Zutaten für 2 Portionen

400 g Kartoffeln Rösti od. geraffelte Kartoffeln

2 Tomaten

5 El Mascarpone

Käse, gerieben

Salz und Pfeffer
n. B. Kräuter
evtl. Butter

Zubereitung

Rösti zubereiten oder Kartoffeln mit Butter und Salz in der Pfanne goldbraun zu einem Rösti backen. 5 min anbraten, ab und zu wenden. Zu einem Kuchen formen und bei verringerter Hitze ca. 15 min anbacken. Auf eine Platte stürzen.

Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Rösti legen. Tomaten mit Reibkäse bestreuen, sodass sie gut bedeckt sind. Mascarpone in Klecksen auf die Rösti verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Bei 200°C ca. 20 min im Ofen überbacken.

Zubereitungszeit ca. 30 min
18.11.05 klehmann

Pizza Schnecken M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Tomaten
150 g Käse, geriebener
1 Pkt. Teig Pizzateig, TK
1 TI Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Pizzateig nach Anleitung auftauen. Inzwischen Tomaten enthäuten und würfeln, Pizzateig auf bemehlter Arbeitsflächeetwasausrollen. Tomaten, Käse und Gewürze darauf verteilen.

Pizzateig mit Zutaten von der schmalen Seite aufrollen, jede Rolle in 6 Scheiben schneiden.

Pizza Schnecken im vorgeheiztem Backofen bei 200° Umluft 175° ca. 15 min. goldbraun backen.

Ideal Fürs Picknick.

Zubereitungszeit ca. 30 min
08.11.03 Ralf123

Kommentar von Schokofant 05.11.2003 1227

Hallo Ralf,

das Rezept bzw die Idee ist super....

Gesternabend habe ich es gleich getestet und meine Männer waren begeistert. Den Teig habe ich zwar selbstgemacht und wie normale Pizza belegt passierte Tomaten, Schinken, Salami und Käse und wir mögen Basilikum und Oregano lieber als Pizzawürze.

Wird es bestimmt öfter geben, danke Susi

Pizza Texicana M

Zutaten für 12 Stück

2 Paprikaschoten,
1 Packung Pizzateig,
3 El Salsa Soße,

200 g geriebenen Gouda

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Pizzateig ausrollen und mit Salsa Soße bestreichen. Paprikawürfel darauf verteilen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. **15 min. backen.**

112 Kalorien/Portion

Pizza Tomate Mozzarella I M

Zutaten für 4 Personen

400 g Hefefrischteig
1 Bund Basilikum
3 Knoblauchzehen

150 g Creme fraiche

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle
8 kleine Tomaten

250 g Mozzarella

3 El Pinienkerne

Zubereitung

1. Den Hefeteig durchkneten und zugedeckt 30 min. gehen lassen.
2. Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln. Einige Blättchen als Garnierung beiseite legen. Knoblauchzehen pellen. Beides feinhacken, mit Creme fraiche verrühren. Salzen, pfeffern
3. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und grob würfeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Den Hefeteig zu vier runden Fladen ausrollen. Die Basilikum-Knoblauch-Creme darauf streichen und mit Tomatenscheiben und Mozzarellawürfel belegen. Die Pinienkerne darüber streuen.
5. Pizzas etwa 20 min. backen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Zubereitung ca.30 min

Ruhezeit ca. 30 min

Backzeit ca. 20 min

Pizza Tomaten Mozzarella II M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl

½ TI Salz

3 El Olivenöl

½ Würfel Hefe

Für den Belag

1 Bund Basilikum

3 Zehe/n Knoblauch

100 g Crème fraiche

50 g Mascarpone

Salz und Pfeffer

8 kleine Tomaten

200 g Mozzarella

3 El Pinienkerne

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz vermischen, Öl zufügen. Hefe in einem viertel Liter warmem Wasser auflösen, unterkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen. Für den Belag Basilikum waschen,

trocken tupfen mit abgezogenen Knoblauchzehen fein hacken. Creme fraiche und Mascarpone verrühren. Knoblauch und Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln, Pinienkerne fein hacken. Aus dem Hefeteig vier runde Fladen ausrollen, mit Basilikumcreme bestreichen und mit Tomatenscheiben und Mozzarellawürfeln belegen. Mit Pinienkernen bestreuen und im Ofen 200 Grad ca. 20 min backen. Pizza mit einigen Basilikumblättern bestreuen.

Brennwert p. P. 648

Zubereitungszeit ca. 30 min

18.12.03 Sonnenbluemle

Kommentar von Schnellkocher 08.07.2004 1721

Super lecker! Da eine Pizza ohne Tomatenunterlage für mich keine Pizza ist, hab ich unter die weiße Soße noch Tomatenmark geschmiert.

Seit wir dieses Rezept ausprobiert haben, brauch ich meinen Männern nicht mehr mit Dr. Oetker zu kommen!
Schnellkocher

Pizza Umbria M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl Weizenmehl Typ 550

150 ml Wasser, lauwarm

½ Pkt. Hefe Trockenhefe

1 TI Zucker

½ TI Salz

1 kl. Glas Tomaten, püriert

2 EI Olivenöl

1 Gemüsebrühwürfel

1 Zehe/n Knoblauch, klein gehackt

TI Oregano, Basilikum, Thymian

½ TI Piment

1 Kugel/n Mozzarella, je Pizza

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Zucker, Salz und Hefe einen geschmeidigen Teig kneten, mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort z.B. Ofen, 50°C ruhen lassen. Erneut kräftig kneten und schlagen. Für das Sugo alle Zutaten in einen Topf geben und 10 min köcheln lassen. Topf von der Platte/Flamme nehmen.

Den Teig in 4 Portionen teilen und jedes Teil hauchdünn kurz vorm Zerreißen auf einer bemehlten Fläche ausrollen und jedes Teil auf eine runde, beschichtete Pizzaform auslegen. Etwa je 3 El Sugo verteilen wirklich nicht mehr. Den Mozzarella in dünnen Scheiben auf dem Sugo verteilen. Ofen 200°C vorheizen, Pizza auf der mittleren Schiene ca. 12 min backen. Die Oberfläche ist perfekt, wenn sich Mozzarella und Sugo verbunden, eine goldene Farbe angenommen haben und Blasen schlagen. Pizza dann sofort herausnehmen, den Rand mit einem scharfen Messer lösen und mit einem Bratenwender vorsichtig auf das Brett/den Teller geben. Die Pizza darf beim Herunterheben etwas Wellen schlagen, aber natürlich nicht reißen.

Zubereitungszeit ca. 35 min
07.03.05 Gumpelino

Ratatouille Pizza mit Basilikum M

Zutaten für 6 Portionen
6 Paprikaschoten, rot, gelb grün
2 El Olivenöl, extra Vergine
2 Beutel Fertigmischung für Ratatouille
1 Pck. Pizzateig

250 g Mozzarella
½ Bund Basilikum

Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen waschen und in Stücke schneiden. Paprika in heißem Öl andünsten. 1/2 l 500ml Wasser dazugießen und Beutelinhalt für Ratatouille einrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 10 min zugedeckt bei schwacher Hitze garen, ab und zu umrühren. Abkühlen lassen. Pizzateig mit ¼ l 250ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen, dabei den Rand formen. Ratatouille darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200-225° Gas Stufe 3-4 / Umluft 175-200° 20-30 min backen. Mit Basilikumblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 min
14.04.04 Luderchenxx

Spargel Pizza M

schnell gemacht

Für den Teig

200 g Mehl ,
20 g Hefe,
Salz, Zucker,
3 El. Öl

Belag

1x 250 g Grüner + 1x 250 g weiße Spargel,
20 g Butter,

100 g Parmesan, geraspelt,
50 g Mandelblättchen

Mehl in Schüssel geben hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde, Prise Salz und Zucker und das Öl auf dem Mehtrand verteilen.

Die Hefe mit 100 ml lauwarmen Wasser begießen und darin auflösen. Zutaten von Mitte her zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und 30-40 min gehen lassen. jetzt den Belag die weißen Spargel schälen, dickere Stangen längs halbieren. Grünen Spargel nur am unteren Ende schälen. Alle Spargelstangen in 6 cm lange Stücke schneiden.

3. Eine form 28 cm Durchmesser, möglichst mit herausnehmbarem Boden 20 g weiche Butter austreichen.

Den Teig in der Größe der Form ausrollen, in die Form legen, Weiße und grüne Spargelstücke gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Parmesan +Mandelblättchen bestreuen, oben darauf noch paar Butterflöckli verteilen.

4. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei ca. 250°C 2 Leiste von unten **30 min backen**. Während der letzten 10 min evtl. mit Backpapier abdecken, falls die Mandeln zu dunkel werden. Die Spargelpizza lauwarm servieren

Spinat Frischkäse Pizza mit Mandeln M

Zutaten für 1 Portionen
300 ml Wasser
¾ TI Salz
1 El Olivenöl
450 g Mehl Typ 405
2 TI Zucker
1 Pck. Hefe Trockenhefe

600 g Spinat Rahmspinat, TK

400 g Frischkäse, natur

100 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Aus Wasser, Salz, Olivenöl, Mehl, Zucker und Trockenhefe einen Pizzateig herstellen. Dazu die Zutaten verrühren und 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen. Darauf den Frischkäse verteilen, mit den gehobelten Mandeln nach Belieben bestreuen und den aufgetauten Spinat drüber geben. Wer der Meinung ist, zu einer ordentlichen Pizza gehört Käse, kann die Pizza natürlich auch damit verfeinern. Den Käse einfach auf die Spinatschicht geben.

Tipp Der Frischkäse ist, je nach Marke und Fettgehalt unterschiedlich in der Konsistenz. Damit er sich besser auf dem Pizzateig verteilen lässt, gebe ich ihn meist in eine Schüssel und verrühre den Frischkäse mit etwas Milch. So entsteht eine cremigere Masse, die sich mit einem Esslöffel hervorragend auf den Teig streichen lässt.

Dann das Blech im vor geheizten Backofen ca. 35-45 min bei 200-225°C ohne Umluft auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit ca. 25 min

31.12.05 Chenetra

Kommentar von colfer 19.01.2006 1906

Hallo,

die Pizza war sehr lecker, allerdings habe ich es etwas verändert.

Wir haben den Spinat mit Knoblauch und Zwiebel gewürzt.

Den Frischkäse haben wir mit Senf, Muskat, Salz, Pfeffer und ein wenig Zitrone verfeinert.

Versehentlich habe ich die Pizza bei Umluft gebacken, geht auch wunderbar.

Wirklich sehr schmackhaftes und sättigendes Rezept.

Tomaten Pizza M

Da Tomaten beim backen viel Saft abgeben, verwende ich für diese Pizza einen Teig, der die Flüssigkeit aufnehmen kann + trotzdem knusprig bleibt.

Zutaten für eine Pfanne von 28 ccm Ø

Für den Teig

130 g Weizenvollkornmehl
70 g Natur- Langkorn-Reismehl
12 g fr. Hefe
75 ccm Handwarm kohlensäurehaltiges Mineralwasser

75 g Zw. Magerquark

40 g weiche Butter
1 TL gem Koriander

Für den Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel geben + in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe mit dem Wasser dem Quark + etwas Mehl verrühren.

Butter, Salz + Gewürze dazu geben.

Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min gehen lassen.

Für den Belag

200 g ger Hartkäse

½ geh. Petersilie
750 g in Scheiben geschnittene Tomaten
1 ½ ger. Vollkornzwiebäcke
Meersalz
Pfeffer a d M
Etwas getr. Kerbel + Oregano

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden.

Ger. Zwiebäcke über den Teig streuen, Tomatenscheiben darauf verteilen, mit den Gewürzen bestreuen

Käse darüber streuen.

Die Pizza zugedeckt auf Stufe 1 ½ von drei möglichen Stufen in 40 min von unten schön braun backen.

Bei 4 Portionen etwa 2050 kj / 490 kcal

25 g Eiweiß, 22 g Fett, 42 g Kohlehydrate, 8 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 45 min

Backzeit etwa 40 min

Vegetarische Pizza mit Pilzen M

Zutaten für 4 Personen

1/2 Würfel Hefe

100 ml Milch,

1 Prise Zucker,

275 g Mehl,

Salz,

60 g Butter,

200 g Brokkoli,

3 Tomaten,

1 rote Paprikaschote,

1 Dose Maiskörner 425 ml,

150 g Champignons,

250 g passierte Tomaten

100 g ger. Mittelalter Gouda

Pfeffer,

1 TI getr. Oregano,

2 EI Öl

1. Hefe zerbröseln, in der lauwarmen Milch auflösen. Zucker einrühren. Mit

2. Gemüse abbrausen und putzen. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 4 min. blanchieren. Tomaten in Streifen teilen. Mais Brokkoli abtropfen lassen. Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Teig zu zwei Kreisen 30 cm Durchm. ausrollen, auf gefettete Bleche legen. Mit passierten Tomaten bestreichen, Gemüse, Pilze, Käse aufstreuen. Mit Salz, Pfeffer Oregano würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pizzen 15 min. ruhen lassen, Öl aufträufeln, jeweils ca. 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

Zub. ca. 35 min. Ruhen ca. 45 min. Backen, ca. 1 Std.

Pro Pers. 590 kcal

Fett ca. 23 g EW ca. 21 g KH ca. 67 g.

Zwiebel Pizza M

MIT ZWEIERLEI KÄSE

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

Salz

5 Ei Öl
5 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
1 Bd. Basilikum

75 g Gorgonzola

75 g Mozzarella

200 g passierte Tomaten Fertigprodukt
Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröckeln, mit 50 ml lauwar-
mem Wasser und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort
ca. 15 min, gehen lassen. 1 TL Salz, 2 Ei Öl und 200 ml lauwarmes Wasser
unterkneten. Teig zur Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken
und nochmals ca. 45 min. gehen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, in Ringe teilen, in 1 Ei Öl glasig dünsten. Knoblauch
abziehen, dazupressen. Tomaten abbrausen und in Scheiben schneiden .
Basilikum abbrausen, Blätter, abzupfen, hacken. Käse würfeln. 3. Teig
durchkneten, vierteln. Je auf der bemehlten Arbeitsfläche rund o ca. 24
cm ausrollen. 20 min. gehen lassen, Ofen auf 180 Grad Umluft 160 Grad
vorheizen, Pizzen mit passierten Tomaten bestreichen, Tomatenscheiben,
Kräuter, Zwiebeln sowie Käse darauf verteilen. Salzen, pfeffern, mit übrige-
m Öl beträufeln, **20-25 min. backen.**

Zubereitungszeit 60 min

Pro Person ca. 720 kcal, Eiweiß 22 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 94 g
Lisa Nr. 10/02

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 31. Oktober 2011

Mit freundlichen Grüßen

Hans