



Fertigteig Pizza by Andreas glutenfrei

von Andreas Padeste

Mengen für 2 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

200 g glutenfreier Pizzateig	Glutenfreier Fertigteig
6 ml Olivenöl	in Pfanne erwärmen
20 g Zwiebel	fein hacken
* 1.5 g Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
30 g Tomatenpuree	
200 g geschälte Tomaten	
0.6 g Zucker	
2.0 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
200 g Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
30 g Schinken	in Streifen schneiden
30 g Salami	in Streifen schneiden
20 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
20 g Pilze	in Scheiben schneiden
0.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
0.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
20 g Oliven	schneiden
140 g Mozzarella	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept