



Pizza Ferien im Park Fertigteig

von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Salz, Chillipulver

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

5.0 g Pastateig	Pizzateig Stück
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
250 g Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept