



Pizza Festival Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen ca. 30 Minuten

Tags: benötigt Backofen

| | |
|---------------------------|--|
| 1200 kg Pizzateig | Pizzateig z.B. Lidl Fertigteig rund / eckig à 400 gr. |
| 100 g Tomatensauce Napoli | fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp Ktipp |
| 120 g Salami | in Streifen schneiden |
| 120 g Specktranchen | |
| 120 g Schinken tranchen | in Streifen schneiden |
| 50 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden |
| 2.0 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 1.0 Stück Pepperoni | Feine Streifen oder Würfel schneiden |
| 20 g Pilze | Aus der Dose bzw. frische Pilze |
| 100 g Speckwürfel | |
| 600 g Mozzarella | Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl |