Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi

von Bruno Elmer

Mengen für 10 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
100 g Frühlingszwiebeln	Pizza Vegetraiana
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.0 Stück Zucchetti	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen