



# Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi

von Bruno Elmer

Mengen für 40 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

600 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
600 g Salami	in Streifen schneiden
400 g Pilze	in Scheiben schneiden
400 g Oliven	schneiden
4.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
400 g Frühlingszwiebeln	Pizza Vegetariana
8.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
4.0 Stück Zucchini	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen