

# Lagerkochbuch



## Pizza mit versch. Zutaten

von [nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch](mailto:nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch)

Mengen für 70 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.1 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
700 g Zwiebel	fein hacken
35 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
263 g Tomatenpuree	
5.6 kg gehackte Tomaten	
245 g Oregano	
70 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.05 kg Schinkentranchen	in Streifen schneiden
1.05 kg Salami	in Streifen schneiden
1.05 kg Specktranchen	
350 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
700 g Pilze	in Scheiben schneiden
14 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
14 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
700 g Oliven	schneiden
7.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen