Pizza mit versch. Zutaten ohne Teig von Oliver Roos

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

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 beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
150 g Specktranchen	
100 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
50 g Ruccola	
100 g Rohschinken	
100 g Mascarpone	
100 g Spinat	

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