

TASTE  
explorer

AUSGABE 24/2023

# *Lecker-Pizza*

FOOD AND COOK MAGAZINE

31 SCHNELLE &  
LECKERE REZEPTE





Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 02. Oktober 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 07. Oktober 2023

## Impressum

**Founder & Publisher:** Markus Elsässer  
**Editor in Chief:** Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)  
**Geschäftsführer:** Sabine Elsässer  
**Redaktion:** Christine Arnoldt

**Verlag:** FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)  
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim  
**Registergericht:** Amtsgericht Mannheim  
**Registernummer:** HRB 726461  
**Ust-Ident-Nummer:** DE309755082

**Tel.:** +49 (0)7231 - 6035228  
**E-Mail:** [contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Cover Image: ©

## Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106  
[contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.



Ausgabe 24/2023

# FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

## Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



**The**  
ALL IN MEDIA & PUBLISHING  
**PUBLISHER**  
**GANG**

FOLLOW US /thepublishergang









# Scharfe Peperoni-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 400 g Tomatensauce
- 200 g Peperoni-Scheiben
- 400 g geriebener Mozzarella-Käse

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Streue den geriebenen Mozzarella-Käse großzügig über die Tomatensauce.
5. Verteile die Peperoni-Scheiben auf dem Käse. Du kannst so viele verwenden, wie du möchtest, je nachdem, wie scharf du deine Pizza magst.
6. Falte den Teigrand über die Füllung, um eine schöne Kruste zu bilden. Drücke die Ränder gut zusammen, damit sie während des Backens nicht aufgehen.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse schön geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Prosciutto-Rucola-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 100 g Prosciutto-Schinken (dünn geschnitten)
- 100 g frischer Rucola
- 50 g Parmesan (gehobelt)
- Olivenöl (zum Garnieren)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg den dünn geschnittenen Prosciutto-Schinken auf die Tomatensauce.
5. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Schinken knusprig wird.
6. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen.
7. Vor dem Servieren garniere die Pizza großzügig mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und einem Hauch Olivenöl.

*Guten Appetit*







# Hähnchenwurst & Gemüse-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Vollkorn-Pizzateig
- 400 g Tomatensauce
- 300 g gegrillte Hähnchenwurst (in Scheiben geschnitten)
- 2 Paprikaschoten (in Streifen geschnitten)
- 2 Zwiebeln (in dünnen Ringen)
- 200 g frischer Spinat

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Vollkorn-Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Vollkorn-Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile die gegrillte Hähnchenwurst gleichmäßig auf der Tomatensauce.
5. Verteile die geschnittenen Paprikaschoten, Zwiebelringe und frischen Spinat auf der Pizza. Du kannst die Gemüsesorten nach Belieben anordnen.
6. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
7. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Pesto-Ricotta-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Pesto
- 300 g Ricotta-Käse
- 200 g Kirschtomaten (halbiert)
- 50 g Pinienkerne

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile das Pesto gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Löffele den Ricotta-Käse auf das Pesto und verteile ihn gleichmäßig über die Pizza.
5. Verteile die halbierten Kirschtomaten auf der Pizza, wobei du sie nach Belieben anordnen kannst.
6. Bestreue die Pizza mit den Pinienkernen.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Pilz- und Spinatgenuss

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Pesto
- 200 g Champignons (in Scheiben geschnitten)
- 200 g frischer Spinat
- 50 g Pinienkerne
- 100 g veganer Parmesan (gerieben)

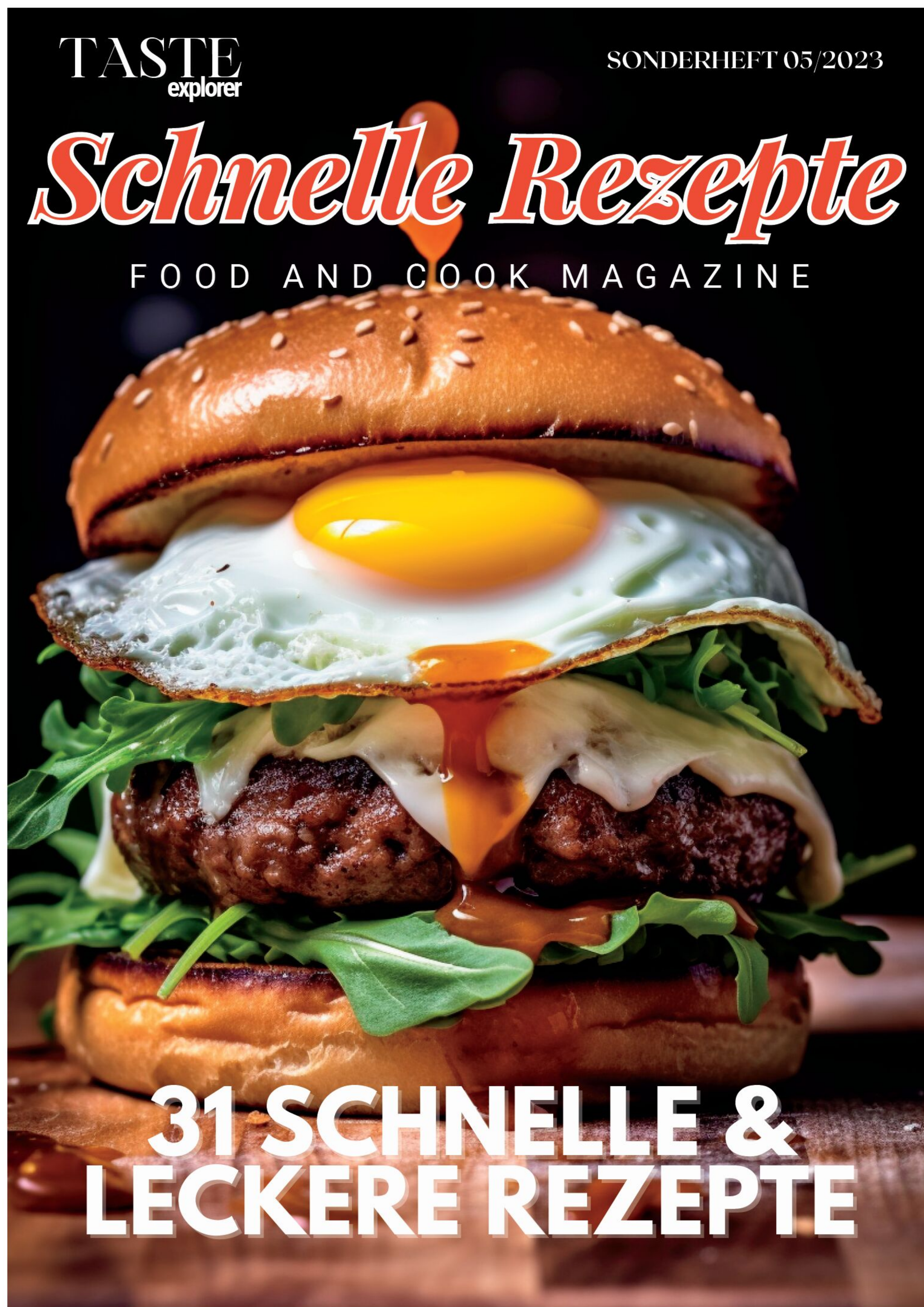
## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile das Pesto gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile die Champignonscheiben auf dem Pesto.
5. Verteile den frischen Spinat gleichmäßig auf der Pizza.
6. Bestreue die Pizza mit den Pinienkernen.
7. Großzügig veganen Parmesan über die Pizza streuen.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*



KENNEN SIE SCHON UNSERE  
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



**Link readyly :** <https://bit.ly/tasteexplorer>



# ERE ZEPTIDEEN?



*Link readyly :* <https://bit.ly/tasteexplorer>







# Süßkartoffel-Krustenpizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Süßkartoffel-Kruste (vorab zubereitet oder gekauft)
- 400 g Tomatensauce
- 200 g frischer Spinat
- 200 g Cherrytomaten (halbiert)
- 2 Zwiebeln (in dünnen Ringen)
- 2 Avocados (in Scheiben geschnitten)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Leg die Süßkartoffel-Kruste auf das vorbereitete Backblech. Wenn du die Kruste selbst zubereitet hast, stell sicher, dass sie bereits vorgebacken ist, damit sie knusprig wird.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über die Süßkartoffelkruste.
4. Verteile den frischen Spinat auf der Pizza.
5. Leg die halbierten Cherrytomaten auf den Spinat.
6. Streu die dünnen Zwiebelringe über die Pizza.
7. Leg die Avocadoscheiben auf die Pizza.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis die Kruste knusprig ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Rote Bete Ziegenkäse Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 300 g Rote Bete (gekocht und in dünne Scheiben geschnitten)
- 200 g Ziegenkäse (in Scheiben oder gewürfelt)
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- Frischer Rucola (zum Garnieren)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die dünnen Rote Bete Scheiben auf die Tomatensauce.
5. Verteile den Ziegenkäse gleichmäßig über die Pizza.
6. Streu die gehackten Walnüsse über die Pizza.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen.
9. Vor dem Servieren garniere die Pizza großzügig mit frischem Rucola.

*Guten Appetit*







# Peanut Butter Cup Party - Dessertpizza

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 300 g Schokoladenkekse (als Kruste)
- 250 g Erdnussbutter
- 50 g Puderzucker
- 200 g Miniatur-Peanut-Butter-Cups
- 100 g Schokoladensauce

## Zubereitung:

1. Die Schokoladenkekse in einer Küchenmaschine zerkleinern oder in einem verschließbaren Beutel mit einem Nudelholz zerkleinern, bis sie feine Krümel ergeben.
2. Die zerkleinerten Kekse als Kruste auf einer flachen Servierplatte oder einem großen Teller gleichmäßig verteilen und leicht andrücken.
3. In einer Schüssel die Erdnussbutter und den Puderzucker vermengen, bis eine cremige Mischung entsteht.
4. Die Erdnussbuttermischung gleichmäßig auf die Kruste streichen.
5. Die Miniatur-Peanut-Butter-Cups über die Erdnussbutter streuen, sodass sie die Oberfläche bedecken.
6. Die Schokoladensauce über die Peanut Butter Cups gießen, wobei du nach Belieben ein Muster erstellen kannst.
7. Die Peanut Butter Cup Pizza in Stücke schneiden und sofort servieren.

*Guten Appetit*







# Lachs und Brokkoli-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Vollkorn-Pizzateig
- 200 g fettarmer Frischkäse
- 200 g geräucherter Lachs (in dünne Streifen geschnitten)
- 200 g Brokkoliröschen (vorgekocht)
- Frischer Dill (nach Geschmack)
- Saft einer Zitrone

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Vollkorn-Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile den fettarmen Frischkäse gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile die dünnen Lachsstreifen auf dem Frischkäse.
5. Leg die vorgekochten Brokkoliröschen auf die Pizza.

6. Streu den frischen Dill nach Geschmack über die Pizza.
7. Beträufle die Pizza großzügig mit Zitronensaft.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Salamipizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 400 g Tomatensauce
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- 200 g Salami (in dünnen Scheiben)
- 1 rote Paprika (in Streifen geschnitten)
- 1 grüne Paprika (in Streifen geschnitten)
- 1 Zwiebel (in dünnen Ringen)
- Olivenöl
- Getrockneter Oregano (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.

3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.

4. Bestreu den Pizzateig mit der Hälfte des geriebenen Mozzarella-Käses.

5. Leg die dünnen Salamischeiben auf den Käse.

6. Verteile die roten und grünen Paprikastreifen

sowie die Zwiebelringe gleichmäßig auf der Pizza.

7. Bestreu die Pizza mit dem restlichen Mozzarella-Käse.

8. Beträufel die Pizza leicht mit Olivenöl und würze sie nach Geschmack mit getrocknetem Oregano, Salz und Pfeffer.

9. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

10. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*



MS UBL - 6  
RG5 PX -03.06  
Name: Weillinger  
Date: 05.14

AC 380 V





# THE TRAVELLER

*Das Luxus Reise und Genuss Magazin*

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU  
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag  
im Newsletter:  
Die neuesten Reise  
und Lifestyle Trends



[www.thetraveller.vip](http://www.thetraveller.vip)







# Thai-Curry-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g rote Thai-Curry-Paste
- 300 g Hähnchenstreifen (gekocht)
- 2 Paprikaschoten (in Streifen geschnitten)
- Frischer Koriander (nach Geschmack)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die rote Thai-Curry-Paste gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile die gekochten Hähnchenstreifen auf der Curry-Paste.
5. Leg die Paprikastreifen auf die Pizza.
6. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Zutaten gut durchgegart sind.
7. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen.
8. Vor dem Servieren garniere die Pizza nach Geschmack mit frischem Koriander.

*Guten Appetit*







# Kartoffel und Rosmarin Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Kartoffeln (geschält und in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 Zweige frischer Rosmarin (Nadeln abgezupft und gehackt)
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die dünnen Kartoffelscheiben in leicht gesalzenem Wasser für ca. 2-3 Minuten blanchieren, bis sie leicht weich sind. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
3. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
4. Verteile eine dünnere Schicht Olivenöl über den Pizzateig.
5. Verteile die blanchierten Kartoffelscheiben gleichmäßig auf dem Teig.
6. Streue die gehackten Rosmarinnadeln über die Kartoffeln.
7. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Mozzarella-Käse.
8. Würze die Pizza nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
9. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Kartoffeln weich sind.
10. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# BBQ-Hackfleisch-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g BBQ-Sauce
- 300 g gewürztes Hackfleisch
- 2 rote Zwiebeln (in dünnen Ringen)
- 200 g Mais (abgetropft)
- 200 g geriebener Cheddar-Käse

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die BBQ-Sauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile das gewürzte Hackfleisch auf der BBQ-Sauce.
5. Streu die dünnen Zwiebelringe und den Mais gleichmäßig über die Pizza.
6. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Cheddar-Käse.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Bacon und Ei Frühstückspizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Frischkäse
- 200 g Speckstreifen (gebraten und zerbröckelt)
- 4 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten)
- 200 g geriebener Cheddar-Käse

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile den Frischkäse gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile den zerbröckelten Speck über den Frischkäse.
5. Schlag die Eier leicht auf und gieße sie vorsichtig über die Pizza, sodass sie sich gleichmäßig verteilen.
6. Leg die Frühlingszwiebelringe auf die Pizza.
7. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Cheddar-Käse.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Eier gestockt sind.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Blumenkohl-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Blumenkohl-Kruste (fertig oder selbstgemacht)
- 200 g Tomatensauce
- 100 g gehackte Paprika
- 100 g gehackte Zwiebeln
- 100 g Spinat
- 200 g fettarmer Mozzarella-Käse

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Blumenkohl-Kruste auf das vorbereitete Backblech legen.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über die Blumenkohl-Kruste.
4. Streu die gehackten Paprikastücke und Zwiebeln gleichmäßig über die Tomatensauce.
5. Leg den Spinat auf die Pizza.
6. Bestreu die Pizza großzügig mit dem fettarmen Mozzarella-Käse.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist und die Blumenkohl-Kruste knusprig ist.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Schnelle Schüttelpizza aus einer Schüssel

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)
- 200 g Wurst nach Wahl (z. B. Salami, Schinken oder Peperoni), in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Einfetten des Backblechs

## Zubereitung:

1. Heize deinen Backofen auf 200 Grad Celsius vor.
2. In einer großen Schüssel vermische das Mehl, den geriebenen Käse, die Wurstscheiben, die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch.
3. In einer separaten Schüssel verquirlle die Eier und die Milch. Würze die Ei-Milch-Mischung mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
4. Gieße die Ei-Milch-Mischung über die trockenen Zutaten in der großen Schüssel.
5. Vermische alles gut, bis du eine gleichmäßige Masse erhältst. Der Teig sollte klebrig sein, aber trotzdem gut formbar.
6. Fette ein Backblech großzügig mit Olivenöl ein.
7. Gieße die Teigmischung auf das Backblech und verteile sie gleichmäßig.
8. Backe die Schüttelpizza im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.
9. Herausnehmen, in Stücke schneiden und servieren.

*Guten Appetit*







# Thunfisch-Oliven-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 200 g Thunfisch (abgetropft)
- 100 g schwarze Oliven (entkernt und in Ringe geschnitten)
- 50 g Kapern
- 2 rote Zwiebeln (in dünne Ringe geschnitten)
- 200 g Mozzarella-Käse (gerieben)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile den Thunfisch auf der Tomatensauce.
5. Streu die schwarzen Olivenringe und die Kapern gleichmäßig über die Pizza.
6. Leg die dünnen Zwiebelringe auf die Pizza.
7. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Mozzarella-Käse.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Hawaii-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 200 g Schinken (gekocht und in Streifen geschnitten)
- 200 g Ananasstücke (frisch oder aus der Dose, gut abgetropft)
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die Schinkenstreifen gleichmäßig auf die Tomatensauce.
5. Verteile die gut abgetropften Ananasstücke über die Pizza.
6. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Mozzarella-Käse.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Avocado und Schwarze Bohnen Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 2 reife Avocados (geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten)
- 200 g schwarze Bohnen (abgetropft und gespült)
- 100 g Mais
- 100 g rote Zwiebeln (in dünne Ringe geschnitten)
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- Frischer Koriander (zum Garnieren, optional)
- Saft einer Limette
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die dünnen Avocadoscheiben gleichmäßig auf die Tomatensauce.
5. Verteile die abgetropften schwarzen Bohnen und den Mais gleichmäßig über die Pizza.
6. Leg die dünnen Zwiebelringe auf die Pizza.
7. Bestreu die Pizza großzügig mit dem geriebenen Mozzarella-Käse.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und beträufle sie mit dem Saft einer Limette. Du kannst sie auch mit frischem Koriander garnieren, wenn gewünscht.
10. Lass die Pizza ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Gorgonzola-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 200 g gemischte Pilze (in Scheiben geschnitten)
- 200 g Gorgonzola-Käse (in Stücke gebrochen)
- Frische Thymianblätter (zum Garnieren)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile das Olivenöl gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die in Scheiben geschnittenen gemischten Pilze gleichmäßig auf den Teig.
5. Verteile die Gorgonzola-Stücke über die Pizza.
6. Bestreu die Pizza nach Belieben mit frischen Thymianblättern.
7. Würze die Pizza mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Mediterrane Lamm-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Knoblauch-Joghurt-Sauce
- 300 g gewürztes Lammfleisch (gebraten und in kleine Stücke geschnitten)
- 2 Tomaten (in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 rote Zwiebel (in dünne Ringe geschnitten)
- Frische Petersilie (zum Garnieren)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Knoblauch-Joghurt-Sauce gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile die in kleine Stücke geschnittenen gewürzten Lammfleischstücke gleichmäßig auf der Sauce.
5. Leg die dünnen Tomatenscheiben auf die Pizza.
6. Verteile die dünnen Zwiebelringe über die Pizza.
7. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und garniere sie großzügig mit frischer Petersilie.
10. Lass die Pizza ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Erfrischende Caprese-Salatpizza

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 800 g Gebackener Pizzateig
- 2 Tomaten (in dünne Scheiben geschnitten)
- 200 g Mozzarella-Käse (in dünne Scheiben geschnitten)
- Frische Basilikumblätter (zum Garnieren)
- Olivenöl (zum Beträufeln)
- Balsamico-Glace (zum Beträufeln)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Lege den Gebackenen Pizzateig vorsichtig auf eine große Servierplatte oder ein Tablett.
2. Verteile die Tomatenscheiben gleichmäßig auf dem Pizzateig.
3. Leg die dünne Mozzarellascheiben auf die Tomaten.
4. Garniere die Pizza großzügig mit frischen Basilikumblättern.
5. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
6. Beträufle die Pizza mit Olivenöl und Balsamico-Glace nach Geschmack.
7. Schneide die Pizza in acht Stücke und serviere sie sofort.

*Guten Appetit*







# Garnelen-Scampi-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Knoblauchbutter (geschmolzen)
- 300 g Garnelen (geschält und entdarnt)
- Frische Petersilie (gehackt, zum Garnieren)
- Zitronenzesten (von 1 Zitrone)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die geschmolzene Knoblauchbutter gleichmäßig über den Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die Garnelen gleichmäßig auf die mit Knoblauchbutter bestrichene Pizza.
5. Bestreu die Pizza großzügig mit gehackter frischer Petersilie.
6. Verteile die Zitronenzesten über die Pizza.
7. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Garnelen durchgegart sind.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Linzen Bolognese Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g vegane Bolognese-Sauce (mit Linsen)
- 100 g veganer Mozzarella-Käse
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 100 g frische Spinatblätter
- Olivenöl (zum Braten)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten. Füge den gehackten Knoblauch hinzu und brate ihn kurz an, bis er duftet.
4. Gib die vegane Bolognese-Sauce mit Linsen in die Pfanne und erhitze sie, bis sie gut durchgewärmt ist.
5. Verteile die warme Bolognese-Sauce gleichmäßig auf dem Pizzateig.
6. Streue den veganen Mozzarella-Käse über die Sauce.
7. Verteile die frischen Spinatblätter auf der Pizza.
8. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
9. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.
10. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Vollkorn-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Vollkorn-Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 300 g mageres Hackfleisch
- 200 g Brokkoli-Röschen
- 150 g geriebener Parmesan-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Vollkorn-Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Vollkorn-Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Verteile das magere Hackfleisch gleichmäßig auf der Sauce.
5. Leg die Brokkoli-Röschen auf die Pizza.
6. Bestreu die Pizza großzügig mit geriebenem Parmesan-Käse.
7. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und das Hackfleisch durchgegart ist.
9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Tiramisu-Dessertpizza

**Zubereitungszeit:** ca. 15-20 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 200 g Biskuitkekse (als Kruste)
- 250 g Mascarpone-Käse
- 1 Tasse abgekühlter Kaffee
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 50 g Schokoladenspäne

## Zubereitung:

1. Die Biskuitkekse als Kruste auf einer flachen Servierplatte anordnen.
2. Mascarpone-Käse gleichmäßig auf die Kruste streichen, sodass die Kekse vollständig bedeckt sind.
3. Den abgekühlten Kaffee gleichmäßig über den Mascarpone träufeln. Lassen Sie den Kaffee einziehen, um den Geschmack zu vertiefen.
4. Das Kakaopulver über die Tiramisu-Dessertpizza sieben, um eine gleichmäßige Schicht zu erzeugen.
5. Die Schokoladenspäne über die Tiramisu-Dessertpizza streuen. Die Schokolade verleiht dem Dessert eine köstliche Textur und einen zusätzlichen Geschmack.
6. Die Tiramisu-Dessertpizza in Stücke schneiden und auf Desserttellern servieren. Genießen Sie diese himmlische Kreation mit einer Tasse Kaffee oder Espresso.

*Guten Appetit*







# Auberginen-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Vollkorn-Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 300 g gegrillte Auberginenscheiben
- 200 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
- Olivenöl (zum Beträufeln)
- Frischer Basilikum (zum Garnieren)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Vollkorn-Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Vollkorn-Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Leg die gegrillten Auberginenscheiben auf die Sauce.
5. Verteile die gehackten Tomaten gleichmäßig auf der Pizza.
6. Würze die Pizza nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
7. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und die Tomaten leicht karamellisiert sind.
8. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und garniere sie mit frischem Basilikum.
9. Beträufle die Pizza mit Olivenöl nach Geschmack.
10. Lass die Pizza ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Steak Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Tomatensauce
- 400 g Rindersteak (in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 Zwiebel (in dünne Ringe geschnitten)
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- Olivenöl (zum Braten)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.

3. Verteile die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.

4. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Beiseite stellen.

5. Die Steakstreifen in derselben Pfanne braten, bis sie nach deinem Geschmack gegart sind. Würze sie mit Salz und Pfeffer.

6. Verteile die gebratenen Steakstreifen und die gedünsteten Zwiebeln gleichmäßig auf der Pizza.

7. Streue den geriebenen Mozzarella-Käse über die Pizza.

8. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.

9. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Pesto und Burrata-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Pesto
- 200 g Burrata-Käse (in Stücken)
- 150 g Kirschtomaten (halbiert)
- Frisches Basilikum (zum Garnieren)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke und Form für deine Pizza hat. Lege den ausgerollten Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech.
3. Verteile das Pesto gleichmäßig auf dem Pizzateig, wobei du etwa einen Zentimeter am Rand frei lässt, um den Rand später besser knusprig zu bekommen.
4. Reiß die Burrata-Käsestücke in Stücke und verteile sie auf der Pizza.
5. Verteile die halbierten Kirschtomaten gleichmäßig auf der Pizza.
6. Backe die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist und der Burrata-Käse leicht geschmolzen ist.
7. Sobald die Pizza fertig ist, nimm sie aus dem Ofen und garniere sie mit frischem Basilikum.
8. Lass die Pizza ein paar Minuten abkühlen, bevor du sie anschneidest und genießt.

*Guten Appetit*







# Kürbis-Ziegenkäse-Pizza

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 800 g Pizzateig
- 200 g Kürbispüree (gekocht und püriert)
- 150 g Ziegenkäse (in Scheiben)
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse
- Frischer Thymian
- Honig (zum Beträufeln)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Backblech legen.
3. Das Kürbispüree gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Die Ziegenkäsescheiben auf der Pizza platzieren.
5. Die gehackten Walnüsse darüber streuen und mit frischem Thymian garnieren.
6. Mit Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Pizza in dem vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
8. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

*Guten Appetit*







# Beeren-Rausch

## Dessertpizza ohne Backen

**Zubereitungszeit:** ca. 15-20 Minuten - **Personen:** 4-8

### Zutaten:

- 300 g Zuckerkekse (als Kruste)
- 250 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 200 g frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
- 100 g Schokoladensauce

### Zubereitung:

1. Die Zuckerkekse in einer Küchenmaschine zerkleinern oder in einem verschließbaren Beutel mit einem Nudelholz zerkleinern, bis sie feine Krümel ergeben.
2. Den zerkleinerten Keks in eine große Schüssel geben.
3. Den Frischkäse und Puderzucker hinzufügen und gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Die Käse-Keks-Mischung auf einer flachen Servierplatte oder einem großen Teller gleichmäßig als Kruste verteilen und leicht andrücken.
5. Die frischen Beeren gleichmäßig über den Frischkäse verteilen, dabei nach Belieben dekorativ anordnen.
6. Die Schokoladensauce über die Beeren gießen.
7. Die Dessertpizza in Stücke schneiden und sofort servieren.

*Guten Appetit*





[www.thepublishergang.com](http://www.thepublishergang.com)

# Follow us

      /thepublishergang