

# Pizza Rezepte

## Gyros Pizza Mit Gemüse Und Tsatsiki

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pizza, Fleisch, Gemüse, Griechenland

---

1	Glas	Pizza-Teig	"Gyros Art" (fertig)
400 g		Broccoli	120 g Sherry-Paprika (1 Glas)
2		Gelbe Paprika	4 Knoblauchzehen
4		Rote Zwiebeln	1 Salatgurke
5	Essl.	Öl	500 g Sahnequark
1	kg	Eingelegtes Fleisch	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

---

Pizza-Teig zubereiten.

Broccoli in Röschen teilen, in kochendem Wasser 3 Minuten vorgaren.

Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden.

4 El Öl erhitzen und Gyros darin anbraten.

Das Gemüse untermischen.

Iech mit Rest-Öl einfetten, den Pizza-Teig darauf ausrollen.

Mit Fleisch-Gemüse-Mischung belegen, im Ofen bei 180 Grad 20-25 Minuten backen.

Sherry-Paprika nach 15 Minuten auf der Pizza anrichten.

Knoblauch durchpressen und Gurke raspeln.

Beides mit Quark verrühren, würzen und zur Pizza reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten Kalorien pro Portion: 890 Kalorien / 3.726 Joule