

Pizza Rezepte

Der Höllerich Im Sack Pizza

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Backen, Käse, Pilze, Pizza, Wurst

	Pizzateig für vier Personen; - (wenn's ganz schnell - gehen muss: zwei Rollen - Pizzateig)	1	Schüssel - selbstgemachter (oder ein - großer Becher) - Kräuterquark
500 g	Lyoner im Ring Strauchtomaten	3	Zehen Knoblauch gehackt; - bis 1/3 mehr
4	Frische Champignons	1	Essl. Gehackte Petersilie
4 große	Dicke Scheiben Allgäur	4	Schöne Stile Petersilie für - die Dekoration
4	- Emmentaler		

Anmerkung: Warum Höllerich? Den wahren und echten saarländischen Lyoner im Ring gibt es von zwei großen Firmen. Als Ableitung der Geschäftsnamen wurde dieser Namen gewählt.

Zubereitung: Lyoner in 20 dicke Scheiben schneiden. Tomaten in Scheibenschneiden (Endstücke nicht verwenden) und leicht salzen, Champignons in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Petersilie hacken. Pizzateig in vier Teile schneiden. Diese noch einmal falten, um die Mitte zu ermitteln. Nun ab der Mitte mit jeweils fünf Scheiben Lyoner den unteren Teil belegen; darauf kommen die Tomaten, die werden mit etwas Knoblauch bestreut, dann folgen die Champignons und zuletzt die Emmentaler Scheiben. Alles zusammenfalten und die Seiten fest zusammendrücken, richtig gut "verkleben". Das offene Ende zusammendrehen, dass es wie ein kleiner, gefüllter Sack aussieht.

Backofen auf 250 Grad (Heissluft: 220 Grad) vorheizen. Die "Höllerriche" auf einem leicht gefetteten Blech in den Ofen geben und zirka 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem großen Teller mit jeweils einem guten Schlag Kräuterquark und der Petersilie darauf sofort servieren. Falls vorhanden, mit einer Blüte (Kapuzinerkresse) verzieren.

Zu dem Gericht passt ein Bier oder auch ein kräftiger Rose.

Tipp: Es kann auch eine andere würzige Fleischwurst verwendet werden.