

Pizza Rezepte

Amerikanische Pfannenpizza

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Hackfleisch, Pilz, Pizza, Tomate

	Pizzateig n. Grundrezept	350 g	Eiertomaten; in Scheiben
250 g	Gemischtes Hackfleisch	0,33	Becher Entkernte grüne Oliven; - klein geschnitten
190 ml	Pizzasauce		
1 mittelgr.	Rote Paprikaschote fein geschnitten	1,50 Pack.	Mozzarella; in kl. Stücken
75 g	Champignons; klein geschnitten	1/2 Pack.	Parmesan
		1	Essl. Olivenöl

1. Backofen auf 210° C vorheizen (Gas 190° C). Eine Springform, 26 cm Durchmesser, mit Öl ein fetten, den Boden und die Seiten mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Teig ausrollen und in die Form legen, am Rand hochziehen und etwas nach innen ein schlagen.

2. Hackfleisch in eine Pfanne geben, 3-5 Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Dabei mit einer Gabel alle Klümpchen zerdrücken. Entwichenes Wasser abgießen; kalt stellen.

3. Teig mit Pizzasauce bestreichen, darauf das Hackfleisch verteilen und mit dem fein geschnittenen grünen und roten Paprika, sowie den ebenfalls fein geschnittenen Pilzen gleichmäßig belegen. Zuletzt die Pizza mit den Eiertomaten garnieren und mit klein geschnittenen grünen Oliven, Mozzarella und Parmesan bedecken.

4. Den Teigrand mit Olivenöl bestreichen. 25 Minuten bei 210° C (Gas 190° C) backen, bis der Käse geschmolzen und der Pizzarand goldbraun ist. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, erst dann in Stücke schneiden. Sofort servieren. Hinweis: Boden und Rand dieser Pizza sind wesentlich dicker als normaler weise.