

Pizza Rezepte

Gemüsepizza Vom Blech Mit Mozzarella

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Gemüse, Käse

1	große Möhre	600 g	Mehl
100 g	Tomatenmark	2	gewürfelte Zwiebeln
500 g	Tomaten		Salz
250 g	Champignons	250	g. Mozzarella
2	kl. Lauchstangen	200 g	geriebener Emmentaler
	etwas Worcestersoße	10 g	Öl
1	Pack. Hefe	3	Essl. Wasser

Aus Mehl, Salz, Wasser, Öl und Hefe den Pizzateig kneten und 90 Minuten gehen lassen. Ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Tomatenmark und Worcestersoße auf dem Teig verstreichen. Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Die Gemüse klein schneiden und über den Mozzarella streuen. Mit Emmentaler bestreut 45 Minuten bei 200 C ausbacken.

6 Portionen = 4038 Kcal = 673 Kcal/P.