

# Pizza Rezepte

## Pizza Mit Champignons

Anzahl: 6 -8 Personen

Gattung: Backen, Pizza

---

1	Portion Pizzateig			Salz, Pfeffer
1	Portion Pizzaiola	1		Handvoll Eingelegte
100 g	Salami in dünnen Scheiben	2		Peperoncini
200 g	Champignons	150 g		Frühlingszwiebeln
	Zitronensaft	3	Essl.	Mozzarella
				Olivenöl

---

Den Teig wie beschrieben zubereiten und ausrollen. Mit Pizzaiola bestreichen. Die Salami zerzupfen und darauf verteilen.

Champignons waschen, in dünne Scheiben hobeln, in Zitronensaft wenden und auf den Teigböden anordnen. Salzen und pfeffern.

Die Peperoncini je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Käse würfeln.

Alles auf den Pizzen verteilen, zum Schluss Olivenöl darüber träufeln. Backen.