

# Pizza Rezepte

## Blätterteig Pizza Mit Pilze Und Tomaten

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Pilze, Gemüse

---

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
|                            | <b>Für den Teig:</b>  |
| 1 Pk. Tiefkühl-Blätterteig | -Pk.=Paket            |
|                            | <b>Für den Belag:</b> |
| 200 g Tomaten              | -die sollten          |
| -passiert aus der          | -frisch sein          |
| -Dose                      | Majoran               |
| Salz                       | -frisch oder          |
| Pfeffer                    | -getrocknet           |
| -schwarz, a.d.M.           | 200 g Mozzarella Käse |
| 250 g Engerlinge           |                       |

---

Blätterteig auftauen lassen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und in einer runden Pizzaform von 34cm Durchmesser, die zuvor mit kaltem Wasser ausgespült wurde, auslegen. Ränder einschlagen und einen schmalen Wulst formen.

Passierte Tomaten auf dem Boden verteilen; mit Salz und Pfeffer würzen. Engerlinge putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf der Pizza verteilen. Majoran (Oregano schmeckt mir lieber) gehackt oder gerebelt darüber streuen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf verteilen. 20-25 Minuten backen.

Tipp: Wer es wie ich würziger mag, fügt schwarze Oliven und Knoblauch hinzu. Thymian und Basilikum machen sich auch sehr gut.