



*Selbst gemacht:*

## Pizza Fantasia

Tiefkühlpizza-Pizza geht schnell. Unsere Pizza Fantasia ist auch ganz einfach, aber gesünder. Lassen Sie Ihre Fantasie spielen und belegen Ihre Pizza mit allem, was Ihnen gut schmeckt!

**!** Verabreden Sie sich mit Freunden zum Pizzabacken: Jeder belegt sein Pizza-Stück selbst, ganz wie er mag. Da macht schon die Vorbereitung Spaß.



### *Sie brauchen:*

- 1 Packung Pizzateig-Scheiben (tiefgekühlt)
- 1 Tüte geriebener Käse
- 1 Dose Pizzasauce
- Belag nach Wahl – Wir schlagen vor: Schinken, Salami, 1 Zwiebel, Pilze, Paprika und Oliven
- Backpapier für das Blech



## Pizza Fantasia – selbst gemacht!



1 Ofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen



7 Die äußere Haut der Zwiebel abziehen



2 Pizzateig auslegen (2 Scheiben reichen für ein Backblech), 10 Minuten antauen lassen



8 Pilze mit trockenem Küchenkrepp säubern, dann die Stempel abschneiden



3 Teig ausrollen



9 Zwiebel und Pilze klein schneiden, Paprika waschen und in Streifen schneiden



4 Teig auf das Backblech legen, weitere 10 Minuten stehen lassen



10 Mit allen Zutaten belegen - wer es mag, mit schwarzen Oliven verzieren



5 Pizzasauce auf dem Teig verteilen



11 Mit Käse bestreuen, salzen, pfeffern und in den Ofen schieben (mittlere Schiene)



6 Schinken und Salami klein schneiden



12 Nach etwa 8 Minuten Backzeit aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden - fertig!

## *Sie brauchen:*

1 Packung  
Pizzateig-Scheiben  
(tiefgekühlt)

1 Tüte geriebener Käse

1 Dose Pizzasauce

Belag nach Wahl – Wir schlagen vor:

Schinken, Salami, 1 Zwiebel, Pilze, Paprika und Oliven

Backpapier für das Blech



1

Ofen auf 225 Grad  
vorheizen, Backblech  
mit Backpapier  
belegen



**2**  
Pizzateig auslegen  
(2 Scheiben reichen  
für ein Backblech),  
10 Minuten  
antauen lassen



**3**  
Teig ausrollen



4  
Teig auf das  
Backblech legen,  
weitere 10 Minuten  
stehen lassen



5  
Pizzasauce  
auf dem Teig  
verteilen



6  
Schinken  
und Salami  
klein schneiden



7  
Die äußere  
Haut der  
Zwiebel  
abziehen



**8** Pilze mit trockenem Küchenkrepp säubern, dann die Stempel abschneiden



**9** Zwiebel und Pilze klein schneiden, Paprika waschen und in Streifen schneiden



10

Mit allen  
Zutaten belegen –  
wer es mag, mit  
schwarzen  
Oliven verzieren



11

Mit Käse bestreu-  
en, salzen, pfeffern  
und in den  
Ofen schieben  
(mittlere Schiene)





12

Nach etwa  
8 Minuten Back-  
zeit aus dem Ofen  
holen, in Stücke  
schneiden - fertig!

Gezoon