

Pizza Vegetarisch

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren
konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 6. Februar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Pizza Teig	4
Soßen	17
Süß	21
Vegetarisch.....	32

Inhaltsverzeichnis

Pizza Vegetarisch	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Pizza Teig.....	4
Der perfekte Pizza Teig.....	4
Hefeteig für Pizza, Zwiebelkuchen etc. M.....	4
Italienischer Pizza Hefeteig	6
Kartoffel Pizza I 1 Eigelb.....	6
Kartoffelteig f Pizza M.....	7
Kartoffelteig für Pizza 2 Eigelb.....	8
Pizza M.....	8

Pizza Boden	9
Pizza Grundteig I	9
Pizza Grundteig II	10
Pizza Teig I 1 Ei M.....	11
Pizza Teig II 1 Ei M.....	11
Pizza Teig III	12
Pizza Teig IV.....	12
Pizza Teigbrötchen	13
Pizzaboden dünn und knusprig.....	14
Pizzaboden, der nicht hart wird: 2- 3 Ei M.....	14
Pizzateig opulent 1 Ei M.....	14
Quark Öl Teig für Pizza 3 Ei M.....	15
Quark Öl Teig Grundmischung M.....	16
Würziges Pizza Fladenbrot.....	16
Soßen	17
Lecker Pizzasauce	17
Tomatensauce	18
Tomatensoße für Pizza I	19
Tomatensoße für Pizza II.....	20
Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce	20
Süß	21
Ananas Pizza M.....	21
Aprikosen Marzipan Pizza M.....	22
Aprikosen Pizza M.....	23
Berenpizza à la Margherita M.....	23
Bunte Obst Pizza 1 Ei M.....	24
Kandierte Pizza mit Baileys Zabaione 6 Eigelb M.....	25
Marzipan Aprikose Pizza M.....	26
Obst Pizza M.....	28
Pizza Italien 3 Ei + 1 Eigelb	29
Pizza Kirsch Pfirsich M.....	30
Vegetarisch	32
Auberginen Pizza I M.....	32
Auberginen Pizza II M.....	33
Auberginen Tomaten Pizza M.....	34
Blitzschnelle Pizza M.....	36
Brokkoli Karotten Pizza 8 Ei M.....	37
Brokkoli Pizza I M.....	38
Brokkoli Pizza II M.....	39
Bunte Frühlingspizza M.....	40
Bunte Kartoffel Gemüse Pizza 4 Ei M.....	41
Champignon Pizza mit Rucola M.....	42
Chicoree Birnen Pizza M.....	42
Dinkel Gemüse Pizza M.....	44
Falsche Apfelpizza 5 Eigelb M.....	45
Farmer Pizza 9 Ei M.....	46
Frühlings Pizza M.....	47
Gemüse Pizza M.....	48

Gemüse Pizza I M.....	49
Gemüse Pizza II M.....	51
Gemüse Pizza mit Käse M.....	52
Gemüse Pizza vom Blech M.....	53
Gemüse Reis Pizza 1 Ei M.....	53
Haselnuss , gut für Pizza 5 Eigelb	54
Kartoffel Pizza Asgabad 6 Ei M.....	54
Kartoffel Pizza I 1 Ei M.....	56
Kartoffel Pizza II M.....	57
Kartoffel Pizza III M.....	57
Kartoffel Pizza IV M.....	58
Kartoffel Pizza Margherita 3 Ei M.....	58
Kartoffel Pizza mit Gemüse 4 Ei + 2 Eigelb M.....	59
Kartoffel Pizza V M.....	60
Käse Pizza M.....	61
Lauch Champignon Pizza M.....	62
Lauch Porree Pizza 2 Ei M.....	62
Mais Pizza	64
Mais Pizza 3 Ei M.....	64
Mexikanische Pizza 1 Ei M.....	65
Mini Pizza mit Artischocken 1 Ei M.....	67
Paprika Pizza M.....	68
Pfannekuchen Pizza 1 Ei M.....	68
Pfannkuchen Pizza 3 Ei M.....	69
Pfannkuchen Pizza 4 Ei M.....	70
Pizza "Chinesische Art" M.....	71
Pizza auf griechische Art M.....	72
Pizza Auflauf aus Toastbrot 3 Ei M.....	72
Pizza Auflauf Primavera 3 Ei M.....	73
Pizza Belag M.....	74
Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin	75
Pizza Brötchen M.....	76
Pizza Crostini M.....	76
Pizza Greco	77
Pizza Gugelhupf M.....	78
Pizza Malibu M.....	79
Pizza Margherita M.....	80
Pizza mit Artischocken M.....	81
Pizza mit Blattspinat und Brokkoli M.....	81
Pizza mit Gerstenflocken M.....	82
Pizza mit Kräutern M.....	83
Pizza mit viererlei Käse M.....	84
Pizza Mortale M.....	85
Pizza Muffins 2 Ei M.....	86
Pizza Primavera Frühlings Pizza M.....	87
Pizza Rösti M.....	88
Pizza Schnecken M.....	89
Pizza Texicana M.....	89

Pizza Tomate Mozzarella I M.....	90
Pizza Tomaten Mozzarella II M.....	91
Pizza Umbria M.....	92
Pizza und Lauschnecken 2 Eigelb M.....	92
Pizza Wettkönig 2 Eigelb M.....	94
Quark Öl Teig für Pizza 3 Ei M.....	95
Ratatouille Pizza mit Basilikum M.....	95
Spaghetti Pizza 3 Ei M.....	96
Spargel Pizza M.....	97
Spätzle Pizza 4 Ei M.....	97
Spinat Frischkäse Pizza mit Mandeln M.....	98
Spinat Pizza 1 Ei M.....	99
Tomaten Pizza M.....	100
Topfenzpizza 1 Ei M.....	102
Vegetarische Pizza mit Pilzen M.....	102
Weizen Dinkel Pizza 1 Ei M.....	103
Zwiebel Pizza M.....	104
Hinweis M.....	105
Hinweis Ei.....	105
Hinweis für Word.....	106

Pizza Teig

Der perfekte Pizza Teig

Wer keine Backmischung nehmen möchte, kann den Teig auch selbst zubereiten

Für 2 Pizzen (a ca. 22 cm) oder ein Blech

300 g Mehl,
 1/2 Würfel (21 g) zerbröckelte, frische Hefe,
 ca. 1/2 TL Salz,
 1 EL Olivenöl und
 150 ml lauwarmes Wasser

zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und ausrollen.

Hefeteig für Pizza, Zwiebelkuchen etc. M

Zutaten für 2 Portionen
 400 g Mehl

2 Tl Salz
1 Pkt. Hefe Trockenhefe

300 ml Milch

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und vermengen. Die Milch erwärmen und untermischen Handrührgerät mit Knethaken der Mehl-Mischung hinzufügen, bis eine gebundene Teigmasse entstanden ist. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen lassen.

Anschließend nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben belegen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
30.12.05 Derdzinski

Kommentar von Dinse 28.01.2006 15:35

Ich hatte bereits den Mut verloren, Pizza zu backen. Doch zusammen mit der Tomatensoße von Elke und diesem Boden, war es diesmal ein voller Erfolg.

Ich habe den Teig 2 x gemacht. Einmal wie oben beschrieben und einmal mit selbstgemahlenem Vollkornmehl. Auch lecker.
Von dem restlichen Teig habe ich kleine Brote am nächsten Tag gebacken.

Prima !!!

Kommentar von Hans60 02.02.2006 07:06

Hallo Zusammen

noch besser wird der Teig, mit einer Prise Zucker,

egal welche Temperaturen die Zutaten aufweisen,
in die Küchenmaschine, Knethaken an,
10-15 min kneten lassen, fertig, gehen lassen
wie gewohnt.

Habe auch Dinkelvollkornmehl genommen,
nachdem der Teig fertig war, gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech,
gehen lassen.

Muss nur nächstens 100 g Mehl mehr nehmen, für einen Kuchen.

Mit freundlichen Grüßen Hans

Italienischer Pizza Hefeteig

Zutaten für 1 Portionen
500 g Mehl
1 TI Salz
20 g Hefe, frisch
190 ml Wasser, lauwarm
2 EI Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 7 EI Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Den Hefeansatz, das restliche Wasser und eventuell Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nach eigenem Wunsch weiterverarbeiten. Bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
14.06.05 Dragonfly-Lady

Kartoffel Pizza I 1 Eigelb

1 Blech

1.5 kg Kartoffeln; mehlig kochende (andere gehen auch)
0,5 TI Kümmel

1 EI Speisestärke
Salz

1 Eigelb

2 EI Olivenöl fürs Blech
2 TI Rosmarinnadeln; gehackte

Backpapier fürs Blech

Kartoffeln mit der Schale + Kümmel kochen,

abschrecken mit kaltem Wasser,
pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Ei und
Speisestärke verkneten.

Backblech mit zwei El. Olivenöl bestreichen und mit
Rosmarinnadeln bestreuen. Kartoffelmasse auf dem Backblech
gleichmäßig auseinander drücken. Kartoffelboden im
vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20
Minuten backen, herausnehmen.
Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Ich nehme Backpapier, die Rosmarinnadeln streue ich auf den Teig
Backe es ca 30 min bei 160°C Umluft

Belegen

+ Bei 225 Grad im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von
unten weitere 25-30 Minuten backen.

Hans60

Kartoffelteig f Pizza M

Backblech

Teig

300 g Kartoffeln (mehligkochend)
300 g Mehl
30 g Frische Hefe
Salz
Zucker
2 El. weiches Schweineschmalz

125 ml Milch

Mehl zum Bearbeiten

Für den Teig die Kartoffeln in der Schale kochen, warm pellen und durch
die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine
Mulde hineindrücken. Hefe in die Mehlmulde krümeln. 1/2 TL Salz, 1 Prise
Zucker und Schmalz auf dem Mehlsrand verteilen. Die Milch leicht erwär-
men und über die Hefe gießen. Von der Mitte aus die Hefe in der Milch
auflösen und mit dem Mehl und den durchgedrückten Kartoffeln zu einem
glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und mit einem
Tuch bedeckt je nach Raumtemperatur 40-50 Minuten gehen lassen. Der
Teig soll sein Volumen verdoppeln.

Kartoffelteig für Pizza 2 Eigelb

Für eine Form von 28 cm Ø

600 g mehliges Kartoffeln,
75 g Kartoffelstärke,

1 Eigelb,

1 EL Oregano,
4 EL Öl,
Salz,
Pfeffer,

Belag nach Gusto und/ oder Allergie

Kartoffeln mit Schale bissfest garen
schälen- durch die Presse drücken.
Mit Kartoffelstärke,

Eigelb,

(½ TL Oregano)
und ½
EL Öl verrühren.
Salzen und Pfeffern.

Form fetten- Kartoffelteig darin verteilen
dabei einen gut fingerdicken Rand andrücken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Belag verteilen und im Ofen ca 40 Minuten backen.

Pizza M

250 g Mehl
½ TL Honig
20 g. Hefe
1/8 l. Wasser
1 EL. Weinbrand
1/2 TL. Salz

Mehl in eine Schüssel sieben in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln und mit etwas warmen Wasser einen Teig kneten.
ca.10 Min. abgedeckt gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zufügen.

Nochmals 30 Min. gehen lassen.

In der zwischen zeit ein Backblech ausfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen .Man kann auch je nach Geschmack anders Belegen

Pizza Boden

Zutaten

450 g Roggenvollkornmehl

180 g Maismehl

1 Würfel (42 g) Hefe

2 gestrichenes Teelöffel Salz

100 g Butter oder Margarine

Mehl zum Ausrollen

Fett fürs Blech

Zubereitung

Roggenvollkornmehl mit dem Maismehl in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Hefe, Salz, Fett sowie 500 ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem blasigen Teig durcharbeiten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Teigländer am Blech etwas hochziehen.

Pizza Grundteig I

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

40 g Hefe

8 El Olivenöl

Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 50 ml Wasser zerbröseln, in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben, zugedeckt 15 min. stehen lassen.

125 ml Wasser mit Salz und Öl zugeben und in einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen am besten im Backofen, den man vorher auf 50°C vorgeheizt hat / HINWEIS: bei erreichten 50°C den Backofen wieder ausstellen.

Brennwert p. P.: 940

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.04.04 Freggel

Pizza Grundteig II

Für 8 Stücke:

250 g Mehl

1 Tüte 7 g Trockenhefe

1 TI getrocknete italienische Kräuter

0,5 TI Salz

5 El Öl

Mehl, Hefe, Kräuter und Salz mischen.

Öl und 125 ml lauwarmes Wasser zufügen.

Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

30 min gehen lassen.

Mit den Händen durchkneten.

30 min gehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 28 cm Durchmesser ausrollen.

In gefettete PIZZA - FORM legen.

Pizza richtig backen

Machen Sies wie die Profis die belegten Pizzas nur in den vorgeheizten Ofen schieben.

Damit der Teig schön knusprig wird, braucht er Unterhitze! Darum Pizzas immer auf der unteren Schiene backen.

Die Pizza ist gar wenn man auf den Teigrand klopft und es dabei leicht hohl klingt.

Mini Nr. 14/03

Pizza Teig I 1 Ei M

Fast genauso fix und ganz ohne Fertigprodukte können Sie Pizza mit dem schnellen Verwandten des Hefeteigs zubereiten.

Für ein Backblech

aus 125 g Quark,

6 Esslöffel Öl,

300 g Mehl,

3 TI Backpulver und

1 Ei einen glatten Teig kneten.

Ist er zu fest, etwas Milch unterkneten. Teig ausrollen, belegen und nach Rezept backen.

Tina Nr. 12/03

Pizza Teig II 1 Ei M

ohne Gehen lassen

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl

1 Pkt. Hefe Trockenhefe

200 ml Milch, lauwarme

80 g Butter, ersatzweise Margarine

1 Eier

½ TI Zucker

1 TI Salz

Am besten die Margarine in der warmen Milch zum Schmelzen bringen. ich erwärme beides zusammen in einem Gefäß in der Mikrowelle Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden, Hefe hineingeben, an den Rand Salz und Zucker verteilen, Ei und Milch-Margarine-Gemisch hinzugeben. Alles mit den Knethaken verrühren, bis man einen weichen, aber nicht mehr klebrigen Teig hat, evtl. noch Mehl oder Milch hinzufügen.

Dann alles gut durchkneten und auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Jetzt nach Herzenslust belegen. Im Backofen ca. 20 Min. auf höchster Stufe backen oder bis der Käse auf der Pizza goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

14.08.02 bike_79

Pizza Teig III

ausreichend für 1 Backblech

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

1 Pck. Hefe Trockenhefe

1 Prise Salz, max. 1/2 TL

3 El Olivenöl

200 ml Wasser, lauwarmes

Oregano, nach Geschmack

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten, 45 Min. zugedeckt gehen lassen, ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen und nach Belieben belegen. Die Pizza bei 225° auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

23.07.05 elke4

Kommentar von jonielady 24.07.2005 09:08

Funktioniert auch hervorragend mit Roggenmehl, wenn man es etwas "gesundheitsbewusster" haben möchte.

Ich kenne es auch noch mit einer Prise Zucker und frischer Hefe, die man zusammen in dem lauwarmen Wasser auflöst.

Gruß, Jonie

Pizza Teig IV

(ergibt zwei rechteckige Kuchenbleche)

Zutaten

1 Würfel Hefe,

100 ml Wasser,

1 kg Weißmehl (Typ 405) oder Vollkornmehl,

20 g Salz,

200 ml Olivenöl,

400 ml Wasser

Zubereitung

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in

eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Pizza Teigbrötchen

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe

2 El Zucker

600 ml Wasser

4 El Olivenöl

1 El Salz

Kräuter, gemischte Salbei, Oregano, Thymian

1 Zehe/n Knoblauch

Meersalz, grobes

Olivenöl, zum Beträufeln

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Hefe bröseln, mit Zucker und etwas lauwarmem Wasser ca. 100 ml vermengen und mit Mehl bestäuben, ca. 15 min gehen lassen.

Öl, Salz und nach und nach 1/2 l Wasser dazugeben, verkneten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Noch mal durchkneten und wieder gehen lassen dieser Gang ist nicht zwingend erforderlich, macht die Brötchen aber besonders locker.

Teig in gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und mit fein gehackten Kräutern, Knobi und Meersalz bestreuen. Mit Öl beträufeln und noch etwas gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 min backen.

Die Brötchen eignen sich mit Aioli hervorragend als Vorspeise oder als Snack zum Wein bzw. Bier. Sie lassen sich auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.10.05 Suse70

Pizzaboden dünn und knusprig

Pizzateig für zwei Blech

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl

275 ml Wasser, lauwarmes

1 Würfel Hefe

4 El Öl

1 Prise Salz

Zubereitung

Am besten wird der Teig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken. Mehl in die Schüssel geben. Eine Mulde bilden. Die Hefe hineinkrümeln. Das lauwarme Wasser dazugeben. Mit einer Gabel die Hefe verrühren, so dass auch etwas Mehl untergehoben wird. Die Prise Salz und das Öl hinzugeben. Mit dem Knethaken nun alles zusammen gut verkneten ca. 8 min.

Den Teig nicht gehen lassen, sondern gleich verarbeiten. Halbieren und dünn ausrollen --> ergibt zwei Blech Pizza. Dann nach Belieben belegen. Die Pizza im gut vorgeheizten Ofen bei 280 Grad backen bis der Käse verschmilzt und leicht braun wird.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.03.04 skyworrier

Pizzaboden, der nicht hart wird: 2- 3 Ei M

1 Packung Kartoffelpüreepulver mit
400 ml heißem Wasser zubereiten (statt 500),
1 Becher Speisequark (250 g, 10% Fett) und
2-3 Ei dazu,
1/2 TL Salz.

Reicht für 1 Blech.

10 Min. im vorgeheizten Ofen (200 Grad) vorbacken, dann belegen und
10-15 Min. fertig backen.

Pizzateig opulent 1 Ei M

250 g Weißmehl,

1,5 TL Trockenhefe,

5 EL warme Milch,

40 g Butter,

1 Ei,

Salz

Mehl, einen TL Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben. In eine Kühle Milch, geschmolzene Butter und schaumig gerührtes Ei hineingeben und gründlich durchrühren, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten durchkneten, bis er weich und elastisch ist. Den Teig mit Öl bereiben, in eine Schüssel geben und abdecken.

Den Teig an einem warmen Ort 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen.

Als Pizzateig beliebig weiterverarbeiten.

Quark Öl Teig für Pizza 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Quark

1 TL, gestr. Salz

3 Eier

5 EL Öl

400 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Quark mit Salz, Eiern und Öl verrühren. Mehl und Backpulver sieben, mit dem Knethaken des Handrührers vermischen oder mit der Küchenmaschine. Mit beiden Händen zu einem glatten Teig kneten. Zwei runde Formen oder ein Backblech mit dem Teig auslegen. Mit der Gabel mehrmals einstechen das sich keine Blasen bilden.

Nach Wunsch belegen.

Bei 180°C ca. 25 Minuten backen

Hierzu empfehle ich meine Pizzaiola-Soße.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.09.02 ina3

Quark Öl Teig Grundmischung M

Zutaten für 8 Portionen

125 g Quark Magerquark

5 Ei Öl

5 Ei Milch

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Salz

Zubereitung

1. Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen und anschließend mit dem Öl, der Milch und etwas Salz verrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach mit dem Handrührgerät Knethaken in die Quarkmischung einarbeiten.

TIPP: Der Teig reicht für eine Spring-, Quiche- oder Pieform 24er oder 26er. Die angegebenen 8 Portionen beziehen sich auf 8 Quiche- oder Tartestücke, für Pizza je nach Verfallsdatum 1-4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.10.03 Muzel

Kommentar von animalia 22.10.2003 11:48

Ich nehme diesen Grundteig für einen Pflaumenkuchen! 1 kg Pflaumen und nach dem Backen 2 Ei Zucker auf dem noch warmen Kuchen verteilen! Für Pizza eignet er sich meiner Meinung nach nicht.

Kommentar von col_s 17.02.2004 10:52

Ich finde, der Teig eignet sich sehr gut für Pizza, besonders, wenn man z.B. noch getrocknete Kräuter Oregano! dazu gibt. Echt empfehlenswert ist Quark-Öl-Teig auch für alle, die Probleme mit Blähungen bei ganz frischem Hefeteig haben.

Würziges Pizza Fladenbrot

Zutaten für 1 Portionen

200 ml Wasser, lauwarm

10 g Hefe, frisch oder

½ Tüte/n Hefe Trockenhefe
Salz
250 g Mehl
2 Ei Öl
Mehl, für das Blech
1 TI Oregano
1 TI Thymian
1 TI Rosmarin
2 TI Salz, grobes

Zubereitung

Das Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hefe und 1 TI Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und verkneten bis er sich selbständig vom Schüsselrand löst.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit 1 Ei Öl fetten und etwas Mehl drauf streuen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den aufgegangenen Hefeteig noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und auf dem Blech mit den Händen zu einem Fladen formen.

Den Fladen mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem restlichen Öl einpinseln. Die Kräuter darüber streuen und leicht eindrücken. Das grobe Salz darüber verteilen und den Fladen nochmals abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Fladen im Backofen 20 Minuten backen, dann auf 160°C zurückschalten und nochmals 10 Minuten weiterbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.10.05 Bezwinger

Soßen

Lecker Pizzasauce

Zutaten für 8 Portionen

125 ml Olivenöl

500 g Zwiebeln, fein gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, fein püriert

1 Dose Tomaten, geschält Abtropfgewicht 425 g

1.5 Ei Oregano, trocken

50 g Tomatenmark

½ Ei Zucker

3 Blätter Basilikum

viel Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten zerdrücken und alles in die Pfanne geben. Evt. guten Wein zugeben. 30 Minuten garen lassen.

Danach das Tomatenmark und den Zucker bei ruhiger Hand in die Soße mixen. Evt. noch mal ein Glas Wein dazu und 15 Minuten garen. Danach mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Pizzableche mit Olivenöl einreiben.

Vorschläge für den Belag:

Tomate/Mozzarella keine Fleischtomaten, weil die die ganze Pizza durchwässern, 3 dünne Scheiben Tomate, 4 dicke Scheiben Mozzarella, 2 Blättchen Basilikum

zusätzlich Seranoschinken; den Schinken erst dünn auf die Pizza legen, wenn sie schon fertig ist

Frutti di Mare oder Hühnchen kurz angebraten

Thunfisch mit roten Zwiebeln

Hälfte Peperoni mit Schafskäse/Hälfte Pomodori

Salami und Schinken

Die Pizza ca. 10 Minuten bei 225°C unten im Backofen keine Umluft backen, bis der Käse goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.10.05 chriskle

Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen

4 El Olivenöl

1 Chilischoten, getrocknete

1 Zehe/n Knoblauch

1 gr. Dose/n Tomaten

Salz

Zubereitung

In dem Olivenöl die gepressten Knoblauchzehen geben und andünsten. Die Tomaten und die zerbröselten Chilischotenzugeben und großzügig salzen.

Je nach späterer Verwendung als Pizzasauce oder aber für Pasta mit oder ohne Deckel langsam vor sich hin köcheln lassen ca. 60 Minuten oder länger. Die Tomaten zwischendurch mit der Gabel zerdrücken.

Man kann natürlich auch noch großzügig frisches Basilikum zugeben oder zusammen mit dem Knoblauch noch 4-5 Sardellenfilets und 1 El gehackte Kapern.

Die Sauce schmeckt gut zu Pasta und auf der Pizza. Gut macht sich auch in dünne Scheiben geschnitten und in Olivenöl gebratenes Roastbeef darin.

Wird die Sauce für die Pizza verwendet, reicht sie für 2 Bleche.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.07.04 Kochkaren

Kommentar von matyli 28.09.2004 07:44

Ich mache Tomatensauce immer mit frischen Tomaten, die ich kurz überbrühe, abschäle und würfelig schneide. Das ganze ein bisschen köcheln und Tomatenmark dazu, dann wird es sehr lecker. Außerdem gebe ich oft auch frisches Basilikum dazu.

Wenn man gleich mehr macht und das ganze in Dosen portioniert und einfriert, hat man immer Tomatensauce zur Stelle.

Tomatensoße für Pizza I

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Öl Olivenöl

1 kg Zwiebeln, gehackt

4 Zehe/n Knoblauch, kleingeschnitten

1 kg große Tomaten

3 El Oregano

100 g Tomatenmark

1 El Zucker

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten grob zerdrücken, mit dem Saft in den Topf geben, aufkochen, dann bei milder Hitze 1 Stunde garen, gelegentlich umrühren. Mit Oregano, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Diese Soße ist bei uns immer im Gefrierschrank auf Vorrat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.11.01 bbbirgit3

Kommentar von Leilah 10.04.2002 00:36

Ich nehme nur 50 ml Olivenöl, eine große Dose

Tomaten mit Saft und verrühre alles miteinander

ohne es auch noch vorher zu kochen. Schmeckt super.

Tomatensoße für Pizza II

Soßenmenge bequem für 2-3 Bleche

Zutaten für 1 Portionen

1 Zwiebeln, gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, gepresst oder gehackt

2 El Olivenöl

2 El Tomatenmark

1 Dose/n Tomaten, 800 ml oder entsprechende Menge frische Tomaten

Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer

Oregano

Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Zunächst eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit dem Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen. Platte runterschalten und das ganze ca. 30 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.07.05 elke4

Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce

Pizzaiola Sauce

Zutaten

1 kg Tomaten,

2 El Olivenöl,

1 Zwiebel (fein gehackt),

1 Knoblauchzehe (gepresst),

Salz,

Pfeffer

Zubereitung

Tomaten in kochendes Wasser legen. Topf beiseite stellen. Die Tomaten mit der Schaumkelle herausheben. Schälen, in Schnitze schneiden. Olivenöl rauchheiß werden lassen. Zwiebel im Öl glasig dünsten (nicht bräunen!). Knoblauch beifügen und mitdünsten. Die Tomaten begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Wassergehalt der Tomaten auch länger. Der Saft soll eindämpfen (also keinen Deckel auf den Topf legen), damit eine sämige Sauce entsteht. Abkühlen lassen.

Süß

Ananas Pizza M

Zutaten für 8 Portionen

1 Dose/n Ananas in Ringen

1 Becher Mascarpone

1 Pck. Pizzateig

Zimt

Zucker

Vanillezucker

Zitronensaft

Honig

Zubereitung

Aus dem ausgerollten Pizzateig Kreise etwas größer als die Ananasringe ausstechen, jeweils mit einer Scheibe Ananas belegen. Mit Zimt, Zucker, Vanillezucker und Honig bestreichen und im Ofen backen nach Packungsangabe des Pizzateiges. Den Mascarpone mit Honig und Zitronensaft verrühren und mit einem Spritzbeutel nach dem Backen auf die Ananaspizza dressieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.05.02 ChristineJohanna

Aprikosen Marzipan Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl
1 Prise Salz
1 Pck. Hefe Trockenhefe
190 ml Wasser, lauwarm
2 El Butterschmalz
Maismehl, für das Blech

Für den Belag:

250 g Marzipan Rohmasse

150 g Crème double

2 El Amaretto oder Aprikosenlikör

2 El Zitronensaft

300 g Aprikosen, frische oder 250g aus der Dose

100 g Früchte, kandiert, gemischt, kleingeschnitten

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Blech Einmehlen.

Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden. Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen.

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Konservenfrüchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Mit den Aprikosenspalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten nach allen Seiten Strahlen hochziehen. Parallel zu diesen Strahlen dünne Reihen kandierte Früchte legen. Die Pizza 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Am besten schmeckt sie noch warm und mit einer Kugel Vanilleeis.

Tipp: Man kann natürlich mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack sein Phantasiebild oder -muster auf die Creme legen. Eine Prise Puderzucker darüber und die Kreation ist perfekt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
02.08.04 Dragonfly-Lady

Aprikosen Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

1 Pck. Pizzateig, Fertigprodukt oder selbstgemacht
200 g Marmelade, Sauerkirsch
50 g Mandeln, gehackt
10 Aprikosen, evtl. aus der Dose

Sahne

Zubereitung

Pizzateig zubereiten. Auf Backpapier ausrollen und zusammen mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Marmelade auf die Pizza streichen, mit den gehackten Mandeln bestreuen und mit halbierten Aprikosen belegen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Noch warm mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
02.08.04 Dragonfly-Lady

Beerenpizza à la Margherita M

Zutaten für 2 Portionen

230 g Pizzateig, ausgerollt auf 32 cm
150 g Johannisbeeren
150 g Himbeeren
150 g Erdbeeren
80 g Puderzucker
2 El Sirup Himbeersirup
½ Pck. Puddingpulver Vanille
1 Zweig/e Minze

50 g Quark oder Creme fraiche

3 El Milch

1 El Pistazien, Kerne

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig draufgeben. Johannisbeeren von den Stielen zupfen, Himbeeren verlesen, grüne Blätter von den Erdbeeren entfernen. Erdbeeren mit 40 g Puderzucker und Himbeersirup in einem hohen, schmalen Topf erhitzen und dann möglichst fein pürieren. Puddingpulver mit 2 El der Masse verrühren, zum Püree geben und nochmals kurz aufkochen. Teig mit dem Püree bestreichen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Minzeblätter vom Stiel zupfen. Quark oder Creme fraiche mit dem restlichen Puderzucker und der Milch verrühren. Backblech aus dem Ofen nehmen und die vorbereiteten Früchte auf der Pizza verteilen. Quark oder Creme fraiche in Klecksen draufgeben. Pizza weitere 10 Minuten backen. Mit Minzeblätter und gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Brennwert p. P.: 894

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

18.03.05 pepperstorm

Bunte Obst Pizza 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden

1 Eier

1 Tasse Zucker

½ Tasse Butter

½ Tasse Milch

1 Pck. Vanillezucker

2 TI Backpulver

3.5 Tasse Mehl

½ TI Salz

Für den Belag

220 g Frischkäse

¼ Tasse Zucker

Bananen, Pfirsiche, Kiwis, Nektarinen, Trauben, Orangen, Beeren

Für den Guss

1 Tasse Orangensaft

2 Tl Zucker
2 Tl Speisestärke
Fett für das Blech

Zubereitung

Die Mengenangaben beziehen sich auf das amerikanische Mengenangaben-System. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Salz und Ei zufügen. Mehl und Backpulver gut vermischen, dann nach und nach abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Gut durchkneten. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Blech zu einem Kreis mit ca. 40-cm-Durchmesser ausrollen. 8-10 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Früchte putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Für den Belag Frischkäse und Zucker gut verrühren und auf dem abgekühlten Boden verstreichen. Dann Früchte auf der Crème verteilen. Für den Guss Saft, Stärke und Zucker gut verrühren und in einem kleinen Topf bei geringer Wärmezufuhr erhitzen, bis der Guss eindickt. Dann auf dem Kuchen verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
12.07.05 berlin82

Kandierte Pizza mit Baileys Zabaione 6 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

Pizzateig
280 g Mehl
Salz
2 Msp. Zimt
20 g Zucker
25 g Hefe, frisch
5 Ei Öl, Walnuss
Mehl, zum Bearbeiten
100 g Zucker Kandiszucker, grob zerstoßen

Schokoladensauce

50 g Schokolade, Bitter 70 % Kakao
Pitu Aguardente de Cana, nach Belieben

125 ml Schlagsahne

20 g Zucker
150 ml Milch für die Baileys-Zabaione
50 g Zucker

6 Eigelb

80 ml Bailey's Irish Cream

Zubereitung

Das Mehl mit 1 Prise Salz und Zimt mischen. Den Zucker mit der Hefe in 130 ml lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. 2 El Walnussöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Auf ein bemehltes Blech legen, mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Die erste Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte auf 30 cm Ø ausrollen. Mit der zweiten Teigkugel ebenso verfahren. Pizzaform 30 cm Ø mit 1 El Walnussöl dünn auspinseln, 1 Teigplatte in die Form legen, am Rand leicht andrücken und mit 1 El Walnussöl bepinseln. Den Kandiszucker gleichmäßig darauf verteilen. Die 2. Teigplatte auf den Kandiszucker legen und leicht andrücken. Mit dem restlichen Walnussöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen auf der 1. Einschubleiste von unten bei 190 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

Für die Schokoladensauce die Schokolade fein hacken. Sahne mit dem Zucker kurz aufkochen. Die Schokolade zugeben und unter Rühren darin auflösen. Pitu einrühren und warm stellen.

Für die Zabaione Milch mit Zucker und Eigelb über dem heißen Wasserbad in 8 bis 10 Minuten cremig aufschlagen. Von der Kochstelle nehmen, weiterschlagen und Baileys zugeben. Warm stellen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, achteln und mit Schokoladensauce und Zabaione servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

10.07.04 GudrunN

Marzipan Aprikose Pizza M

Für 1 großes Blech 4 - 6 Personen

Für den Hefeteig:

400 g Mehl

Salz

20 g frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe

3/16 Liter lauwarmes Wasser 190 ml

2 El Butter oder Butterschmalz

Außerdem:

Butter,

Butterschmalz oder Maismehl f. d. Blech

Für den Belag:

250 g Marzipan - Rohmasse

1 Becher Creme double 150 ml

2 El Amaretto oder Aprikosen - Likör

2 El Zitronensaft

300 g frische Aprikosen oder 250 g abgetropfte a. d. Dose

100 g kleingeschnittene, gemischte kandierte Früchte

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen.

Eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen.

Mit 1/16 Liter lauwarmem Wasser 7 El verrühren.

Etwas Mehl darüberstreuen.

Zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse im Vorteig zeigen.

2 El Butter oder Butterschmalz schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben.

Alles zu einem Teig verarbeiten.

Ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20 - 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Butter ausstreichen oder dünn mit Maismehl bestreuen. Den Teig ausrollen, auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Das Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren.

Diese auf den Teig streichen, gleichmäßig verteilen.

Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Konserven - Früchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in Spalten schneiden.

Mit den Aprikosen - Spalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten dünne Reihen mit den kandierten Früchten legen.

Die Pizza 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Am besten schmeckt sie noch warm und mit 1 Kugel feinem Vanille - Eis.

TIP: Sie können mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack ein Fantasie - Muster auf die Creme legen.

Anmerkung:

Auf der für mehrere Personen gedachten großen Blech - Pizza versinken Aprikosen in köstlicher Marzipancreme. Dazwischen glänzen kandierte Früchte. Um den Genuss noch zu steigern, erhält jede Portion zuletzt eine Kugel Vanille - Eis.

Obst Pizza M

Zutaten für den Hefeteig:

1 Würfel frische Hefe 42 g,
50 g Zucker,

250 ml lauwarme Milch,

400 g Weizenmehl,
1 Päck. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
50 g weiche Butter.

Zutaten für den Belag:

375 g Pflaumen,
250 g helle Weintrauben,
250 g Birnen,
500 Äpfel,
1 kleine Dose Aprikosenhälften Abtropfgewicht 240 g.

Zutaten für die Streusel:

250 g Weizenmehl,
175 g Zucker,
1 Päck. Vanillezucker,
200 g weiche Butter.

Zubereitung:

Für den Hefeteig Hefe zerbröckeln und mit 2 Tl. des Zuckers und 100 ml der Milch verrühren, etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, restliche Milch und Butter hinzufügen. Die angerührte Hefe hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag Pflaumen und Trauben waschen und abtrocknen. Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden. Trauben halbieren und entkernen. Birnen und Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und das Obst nach Sorten getrennt darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Butter hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und gleichmäßig auf dem Obst verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben. Bei etwa 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen.

Abwandlung: Anstelle einer Blechs zwei runde Obstspitzen in der Springform Durchmesser 26 cm backen.

Tipp: Sie können nach Belieben auch andere Obst der Saison oder aus der Dose verwenden.

Pizza Italien 3 Ei + 1 Eigelb

Cucina italiana fantastica

Wieder eine Köstlichkeit aus der italienischen Küche.

350 g Mehl
150 g Zucker
25 g Backhefe
50 g Butter

3 Eier

1 Eigelb

1 Prise Zimt
Salz
etwas Butter
Semmelbrösel

Das Mehl in eine Schüssel geben.
Die Hefe in eine Mulde zerbröckeln.
Mit etwas lauwarmem Wasser verrühren.
Zugedeckt ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Dann Zucker und nach und nach so viel lauwarmes Wasser unterkneten,
bis eine kompakte Kugel entsteht.
Diese nochmals 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Danach unter die Teigkugel die ganzen Eier, Salz, Zimt und weiche Butter
kneten.

Kleine Backformen mit Butter ausfetten.
Mit Semmelbröseln bestreuen.
Den Teig hineingeben, glatt streichen.
Nochmals ca. 5 Stunden zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen
verdoppelt hat.
Zuletzt den Teig mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Pizza Kirsch Pfirsich M

1 Paket TK - BLÄTTERTEIG 300 g

Mehl zum Ausrollen
1 Glas entsteinte Sauerkirschen
0,5 Glas Kirsch - Gelee
1 kleines Paket Löffelbiskuits
1 - 2 Glas je 2 cl Kirschwasser
500 g Pfirsiche Glas/Dose
6 Blatt weiße Gelatine
1/8 Liter trockener Weißwein
evtl. etwas Zucker
0,5 Beutel blättrige Mandeln 20 g

1/8 Liter Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

Blätterteig nach Packungsaufschrift auftauen lassen.

Dann ganz leicht mit Wasser bestreichen.
Übereinanderlegen.

Auf der schwach bemehlten Arbeitsfläche unter sanftem, aber gleichmäßigem Druck in alle Richtungen ausrollen.

Eine Pizza - oder auch Paellaform mit kaltem Wasser ausspülen.
Die Teigplatte hineinlegen, so dass sie an allen Seiten ein wenig überlappt.

Auch die Ränder der Form müssen darum sorgfältig angefeuchtet werden.
Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Die Form für ca. 0,5 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend auf die mittlere Schiene des auf 200 - 220 Grad vorgeh. Ofenschieben.

Gasherd: Stufe 3 - 4

In etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Herd nehmen.
In der Form abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Das Kirsch - Gelee mit etwas Kirschsafft unter Rühren erwärmen, glattrühren.

Wieder abgekühlt auf dem Boden der Pizza verstreichen.

Mit den Löffelbiskuits belegen.

Diese mit dem **Kirschwasser** tränken.

Pfirsiche abtropfen lassen.

Auch hier den Saft auffangen.

Die Pfirsich - Hälften zusammen mit den Kirschen dekorativ auf die Pizza verteilen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Vom Pfirsichsaft 1/8 Liter abmessen.

Zusammen mit dem Wein erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Nach Wunsch noch etwas Zucker darin auflösen.

Die Gelatine auflösen.

Unter Rühren in der Weinmischung schmelzen lassen.

Diese Mischung zum Abkühlen und Gelieren in den Kühlschrank stellen.

Gerade in dem Augenblick, wo sie beginnt, Straßen zu ziehen, über die Früchte verteilen.

Völlig erstarren lassen.

Zwischenzeitlich die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren rundherum leicht bräunen lassen.

Dann zum Abkühlen auf einen flachen Teller schütten.

Die Sahne steif schlagen.
Mit Vanillinzucker süßen.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, wenn die Glasur schnittfest geworden ist.

Mit dicken Sahne - Tupfern verzieren.
Diese mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Die Pizza nun sehr schnell servieren, sonst wird der Boden leicht weich.

Hinweis:

Statt Pfirsichen aus dem Glas können Sie natürlich auch frische wie auch Nektarinen verwenden. Sie sollten dazu jedoch gehäutet und kurz blanchiert werden.

Vegetarisch

Auberginen Pizza I M

Portion: 4

Teig-

- 400 g Mehl
- 1 Hefewürfel; a 40 g
- 1 Spur Zucker
- 200 ml ;lauwarmes Wasser
- 1 TL ;Salz
- 1 El Olivenöl
- Olivenöl; für das
- Backblech

Belag--

- 3 El Öl; (1)
- 500 g Reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Basilikum
- ;Salz
- ;Schwarzer Pfeffer
- 500 g Kleine Auberginen
- 6 El Öl; (2)
- 2 TL Getrockneter Oregano
- 250 g Mozzarella
- 3 El Öl; (3) - oder etwas mehr

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröseln, dazu Zucker geben, beides mit Hälfte des Wassers verrühren.

Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Tuch abdecken, an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Tomaten kreuzweise einritzen, von Stielansätzen befreien, in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und kleinwürfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein wiegen. Vorteig mit Salz, Öl und restlichem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, nochmals zugedeckt 40 Min. gehen lassen.

Öl (1) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Tomatenwürfel dazu, unter Rühren 20 Min. köcheln lassen. Das Mus mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Auberginen waschen, Enden abschneiden, Früchte Quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In beschichteter Pfanne nach und nach Öl (2) erhitzen, Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern und auf Küchentrepp legen. Backofen auf 220 Grad C vorheizen, Backblech mit Öl bepinseln.

Teig ausrollen, auf das Backblech legen, Teigländer etwas hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Teig mit Tomatenmus bestreichen. Auberginenscheiben darauf verteilen, mit Oregano bestreuen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Auberginen damit belegen. Den Belag mit Öl (3) beträufeln.

Die Pizza auf der mittleren Schiene in ca. 30 Min. knusprig backen.

Auberginen Pizza II M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl Vollweizenmehl

250 g Quark

1 Pck. Backpulver

½ TL Salz

8 EL Milch

8 EL Öl Sonnenblumenöl

2 m.-große Auberginen

5 Zehe/n Knoblauch
3 El Olivenöl, kaltgepresst

200 g Gorgonzola

100 g Parmesan, frisch gerieben

1 Pck. Tomaten, püriert, ca. 400 g
Oregano
n. B. Cayennepfeffer
Thymian
Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben nach und nach von beiden Seiten anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Die fertigen Scheiben auf einem Teller abkühlen lassen.

Die 5 Knoblauchzehen durch die Presse drücken und mit den 3 El Olivenöl in einer Tasse vermischen. Die abgekühlten Auberginenscheiben mit dieser Masse bestreichen. Für die Tomatensauce die pürierten Tomaten mit den Gewürzen, Knoblauch nach Belieben, sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Für den Quark-Öl-Teig Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Elektromixer gut durchkneten und mit der Hand zu einem glatten Teigkloß verarbeiten. Den Teig auf einem bemehlten Backblech dünn ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen.

Jetzt die Auberginenscheiben darauf verteilen und jede Scheibe mit einem Klecks Gorgonzola bedecken. Den geriebenen Parmesan darüber geben und in den vorgeheizten Ofen bei 225°C. Je nach Herdleistung ist diese köstliche Pizza [in 20-30 min fertig](#).

Ein trockener italienischer Rotwein oder ein trockener Rotwein von der Ahr passen ausgezeichnet dazu.

Zubereitungszeit: ca. 50 min
02.08.05 andreas_scholz

[Auberginen Tomaten Pizza](#) M

Portion: 4

1 x Grundrezept Hefe- oder Quark -Öl-Teig

Für den Belag

1 St Aubergine, mittelgroß, ca. 250 g
3 El Olivenöl; kaltgepresstes
250 g Tomaten; vollreife, frische
Salz
Pfeffer; schwarz, a.d.M.
100 g Artischockenherzen; in Öl und Kräutern- eingelegt
100 g Peperoncino; in Öl- eingelegt
2 TI Kapern, kleine Sorte

150 g Mozzarella- Käse

2 TI Kräuter der Provence
2 El Kräuteröl; von den- Artischocken

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen.

Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen.

Von der Aubergine die Manschette rundum abschneiden, den Stiel dranlassen. Aubergine waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Mit einem scharfen Küchenmesser oder dem Kartoffelschäler jeweils im Abstand von 2cm längs etwa 1cm breite Streifen aus der Haut ausschneiden. Die vorbereitete Aubergine in der Pfanne in heißem Olivenöl anbraten und etwa 10 Minuten vorgaren.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und pellen; halbieren, Stielansätze ausschneiden und das wässrige Innere entfernen. Das Tomatenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Aubergine ebenfalls in Scheiben schneiden.

Blech einfetten, besser bemehlen. Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech doppelte Teigmenge mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren.

Vorbereitetes Gemüse abwechselnd auf dem Teig verteilen, kräftig salzen und pfeffern. Die Artischockenherzen halbieren, mit Peperoncino und Kapern ebenfalls auf die Pizza legen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und das Gemüse damit bedecken. Kräuter der Provence darüber streuen und über alles Kräuteröl von den Artischocken träufeln. 25-30 Minuten backen.

Blitzschnelle Pizza M

Zutaten für 1 Portionen

450 g Blätterteig, TK
2 Fleischtomaten
1 Paprikaschoten, rot
1 Paprikaschoten, grün
1 Paprikaschoten, gelb
2 Zucchini, klein
1 große Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
200 Champignons, braune
1 El Tomatenketchup
1 El Senf
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Oregano
200 g Käse, frisch gerieben

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen.

Die Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Champignons säubern und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Alles Gemüse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano gut abschmecken. Mit ca. 2-3 El Olivenöl vermischen.

Den Blätterteig zu einer Platte, die auf ein Backblech passt, ausrollen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Blätterteig auf das Backblech legen, Ketchup und Senf gleichmäßig darauf verteilen. Das Gemüse darüber geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen, einen kleinen Rand lassen.

Den Käse auf dem Gemüse verteilen und mit Olivenöl besprengen. Die Pizza ca. 30-40 Min bei 150°C im Backofen lassen, zwischen der untersten und der mittleren Schiene. Man kann die Pizza natürlich auch mit Schinken, Salami oder was auch immer man möchte belegen...

Dazu schmeckt ein gemischter oder grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.07.05 honeycat

Brokkoli Karotten Pizza 8 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl
30 g Hefe, frische
1 El Zucker
¼ Liter Wasser, lauwarm
½ TL Salz
2 El Öl

Für den Belag

8 Eier, frisch
500 g Karotten
1 kg Brokkoli
200 g Sahne

300 g Gorgonzola

1 Prise Cayennepfeffer
2 El Tomatenmark
Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker drüberstreuen. Das Wasser in die Mulde gießen und die Hefe vorsichtig mit etwas Mehl, dem Zucker und dem Wasser verrühren. Anschließend die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort mindestens 30 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier hart kochen 10 min, kalt abschrecken, pellen und achteln. Die Karotten schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Den Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.

Zu dem gegangenen Teig Salz und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen nochmals zugedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen das Gemüse in kochenden Salzwasser etwa 8 min garen und abtropfen lassen. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und anschließend ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und die Ränder leicht hochdrücken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Pizzaboden mit dem Tomatenmark bestreichen. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Käse stücke weisse unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Sahne - Käse -

Mischung sofort auf den Tomatenmark-Teig draufgießen. Broccoli, Karotten und Eier drauf verteilen.
Die Pizza im Backofen etwa 40 min backen.

Brennwert p. P.: 1240

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.10.03 Muzel

Brokkoli Pizza I M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl dunkles Weizenmehl Typ 1050

2 Prisen Salz

1 Pck. Hefe, frisch

300 ml Wasser, lauwarm

6 El Olivenöl

600 g Brokkoli

400 g Champignons

20 g Butter oder Margarine

Pfeffer, frisch gemahlen

300 g Crème fraiche

1 TI Oregano, getrocknet

200 g Käse Pizzakäse

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett oder Margarine für das Backblech

Mehl, Salz und Hefe in einer Rührschüssel mischen. Das lauwarme Wasser und 2 El Öl zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 8 min garen, danach abtropfen lassen. Champignons putzen, evt. waschen und in dicke Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze 2-3 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen.

Crème fraiche verrühren und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Pizzaboden damit bestreichen. Brokkoli und Champignons darauf verteilen. Käse darüber streuen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln. Im Backofen E-Herd 200°C, Umluft 175°C, Gas Stufe 3 **25-30 min backen.**

In Stücke geschnitten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 min

15.07.05 Fabinea

Kommentar von angelique1960 12.09.2005 12:55

Hi!!

Eine sehr leckere Gemüsepizza. Ich habe noch ganz dünn gehobelte Möhrenscheiben drauf verteilt. Das gibt dem Ganzen etwas Farbe, denn das Auge isst mit.

LG Helga

Kommentar von siggi33 01.12.2005 21:42

Oberlecker, ich hatte statt Creme fraiche 250 ml Sauce Hollandaise genommen, meine Kinder hatten sie regelrecht verschlungen.

Lg Sigrid

Brokkoli Pizza II M

Zutaten für 3-4 Portionen

250 g Weizenmehl (Type 1050)

Salz

1/2 Päckchen Trockenhefe

3-4 El Olivenöl

300 g Brokkoli

200 g Champignons

10 g Butter

Pfeffer

150 g Creme fraiche

1/2 Tl getrockneter Oregano

100 g Pizza-Käse

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Hefe mischen. 150 ml lauwarmes Wasser und 2 El Öl zufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Brokkoli in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Abtropfen lassen, Pilze in Scheiben schneiden, in der Butter 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen. Creme fraiche mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Teig damit bestreichen.

Brokkoli und Champignons darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Restliches Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 530 kcal, E 18 g, F 30 g, KH 46 g

Unser Tipp

Sie können den Teig auch mit Mehl der Type 405 zubereiten, dann allerdings weniger Wasser nehmen, damit der Hefeteig nicht zu dünn wird.

Mini Nr. 14/03

Bunte Frühlingspizza M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl Weizenmehl

1 Pkt. Hefe Trockenhefe

1 Prise Zucker

250 ml Wasser, lauwarmes

2 El Öl Olivenöl

1 Tl Salz

250 g Möhren

1 Dose/n Tomaten Pizzatomaten

Oregano

300 g Spargel, grüner

150 g Mozzarella

Zubereitung

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen und etwas Zucker dazugeben. Wasser, Olivenöl und Salz unter das Mehl mischen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Möhren waschen, schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Die Möhrenraspel unter die Pizza-Tomaten mischen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in etwa 2 cm breite Abschnitte teilen. Mozzarella würfeln.

Den Teig noch mal kräftig mit den Händen durchkneten und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Dabei mit bemehlten Fingern den Teig auf das Blech drücken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zuerst

Tomaten-Möhren-Mix auf den Teig geben, danach den Spargel darüber legen. Mozzarellawürfel auf der Pizza verteilen und mit Oregano würzen. Die Pizza auf der untersten Schiene etwa 10 Minuten backen, dann 10 Minuten auf der mittleren Schiene.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.05.02 Simone Hefner

Bunte Kartoffel Gemüse Pizza 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

120 g saure Sahne

2 Ei Mehl

4 Eier

1 Ei Schnittlauch

1 Ei Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

4 Ei Tomatenmark

4 Ei Senf, mittelscharf

2 Paprikaschoten, rot und grün

200 g Champignons

1 Bund Frühlingszwiebeln

100 g Mais

160 g Käse, gerieben

Thymian

Oregano

Zubereitung

Kartoffeln reiben und mit 90 g saurerer Sahne, Mehl, Eiern, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Auf einem Backblech verteilen und bei 200°C vorgeheizt ca. 20 Minuten backen.

Tomatenmark, Senf und restliche sauren Sahne verrühren. Mit Thymian und Oregano würzen und auf den Pizzaboden streichen. Gemüse klein schneiden. Alles auf dem Pizzaboden verteilen, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180°C ca. 20 weitere Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
26.11.05 MrsSmithwicks

Champignon Pizza mit Rucola M

Teig:

15 g Hefe,
250 ml Wasser,
1 TI Kräutersalz,
1 TI gemahlener Koriander,
250 g Weizen, fein gemahlen,
100 g Roggen, fein gemahlen,
Vollkornmehl zum Bearbeiten,
2 El natives Olivenöl,
Fett fürs Backblech,

Belag:

100 g Zwiebeln,
300 g Tomaten,
2 El natives Olivenöl,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer,
300 g Champignons,
150 g Rucola,

120 g Mozzarella,

Hefe in etwas lauwarmem Wasser glattrühren, restliches Wasser, Kräutersalz und Koriander unterrühren, mit Weizen- und Roggenvollkornmehl vermischen und Teig etwa 10 Minuten kräftig kneten, eventuell noch ein wenig Vollkornmehl oder Wasser einarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat und sich Poren an der Oberfläche zeigen. Inzwischen für den Belag Zwiebeln fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Tomaten grob würfeln, zugeben und kurz dünsten, salzen und pfeffern. Champignons in dünne Scheiben, Rucola in feine Streifen schneiden und Mozzarella fein würfeln. Teig kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech von 30x35 cm ausrollen und einen kleinen Rand arbeiten, mit kaltem Wasser bepinseln. Backofen auf 225°C vorheizen. Teig mit Olivenöl einpinseln und Zwiebel-Tomatenmischung darauf verteilen, Champignons und Rucola darauf legen, salzen und pfeffern, mit Mozzarella bestreuen und etwa 15 Minuten backen.

Chicoree Birnen Pizza M

Teig

20 g Frische Hefe
200 ml ;Wasser, lauwarm

3 El Olivenöl
330 g Mehl
; Salz
1 El Schwarzer Pfeffer grobgemahlen

Belag

250 g Chicoree
250 g Feste Birne

200 g Gorgonzola
50 g Walnusskerne

80 g Gruyere; gerieben

Zum Garnieren

10 Zitronenmelisseblätter

Der herb-bittere Chicoree ist das ideale Gemüse für die Winter- und die Frühjahrsküche. Denn Chicoree enthält den Bitterstoff Intybin (er sitzt überwiegend im Blattboden). Und der regt die Galle an. Deshalb ist Chicoree im Winter ein guter Ausgleich für deftige Genüsse. Im Frühjahr bringt er den Stoffwechsel in Schwung und hilft mit, Giftstoffe aus dem Körper zu befördern. Kalorien fallen dabei kaum ins Gewicht: 11 kcal/100 g Chicoree.

Die Hefe zerbröckeln, mit lauwarmem Wasser und dem Öl glattrühren. Mit den Knethacken unter das Mehl rühren, salzen, pfeffern, verkneten, abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig noch mal kräftig durchkneten, auf Backpapier zu einem Kreis ausrollen und, bis auf 1 cm Rand, mit einer Gabel mehrmals einstechen. 20 Minuten gehen lassen

Den Chicoree längs achteln. Birne schälen und halbieren, entkernen und in 8 Spalten schneiden (Angaben bezogen auf 1 35cm Pizza). Gorgonzola entrinden und fein würfeln. 2/3 davon auf dem Teigboden verteilen. Chicoree und Birnen kreisförmig im Wechsel auf den Teig legen. Nüsse dazulegen, mit dem restlichen Gorgonzola und Gruyere bestreuen.

Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad C 30 bis 35 Minuten (Gas 3, Umluft 20 Minuten bei 180 Grad C) backen. evtl mit Alufolie abdecken.

Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Pizza vor dem Servieren damit bestreuen.

Quelle: Nach: Essen&Trinken 3/95

Dinkel Gemüse Pizza M

TEIG

300 g Feine Dinkelflocken
1/3 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
1 El Sonnenblumenöl, kaltgepresst
1/4 l ; warmes Wasser

BELAG

750 g Geputztes Gemüse nach Saison
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
; Salz
Galgant
Bertram
Bachminze
Kreuzkümmel
Muskat
Dill
Petersilie

300 g Käse; gerieben

Die Dinkelflocken mit Hefe und Zucker in etwas lauwarmes Wasser anrühren. Das Öl zufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Etwa 45 Minuten gehen lassen.

Gemüse grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in Butter andünsten. Das Gemüse zufügen und ca. 10 Minuten mitdünsten. Mit den Gewürzen und gehackten Kräutern abschmecken.

Teig rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen. Die Gemüsemasse aufstreichen, mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Variation:

1 Becher Sauerrahm,
2-3 Eier mit dem Gemüsebelag vermengen.

Falsche Apfelpizza 5 Eigelb M

Portion/en: 1

400 g Äpfel, mittelgroß, rotbackig; z.B. Elstar geviertelt und entkernt, in 2-3 mm-Spalten

75 g Zucker

1/8 l ; Wasser

Für Die Karamelfäden

60 g Zucker

1 El Pflanzenöl

3 El ; Wasser

Für Die Creme

5 Eigelb

125 g Zucker

1 Pk. Vanille Zucker

1 Zitrone; abgeriebene Schale

4 Scheibe Gelatine, weiß

750 g Sahnequark

200 g Schlagsahne

In einem flachen Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Äpfel zufügen und etwa 2 Minuten garen, sie sollten noch bissfest sein. Äpfel abtropfen lassen, Saft und Äpfel getrennt beiseite stellen.

Für die Karamelfäden eine Platte einölen Das Öl sorgt dafür, dass sich erkaltet das Karamell besser ablösen lässt. Zucker mit Wasser in ein Töpfchen geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Zuckerwasser unter ständigen Rühren erhitzen, bis ein bräunlicher Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen und teelöffelweise in dünnen Fäden auf die Platte gießen.

Für den "Pizzaboden" die Amarettini in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle darüber fahren. Die Brösel in einer Schüssel mit 1-2 Esslöffel Apfelsirup je "Pizza" und Butter verkneten. Einen Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse hineindrücken und kühl stellen.

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und eine dickliche Creme entstanden ist. Die Gelatine nach Anweisung einweichen.

Quark mit der Eigelbmasse glattrühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben. Unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen. 2 Esslöffel der Quarkmasse einrühren, Herd ausschalten und weitere 6 Esslöffel Quarkmasse Mengenangaben je "Pizza" unterziehen.. Dann alles unter den Quark mischen. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten anziehen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Masse in die Form füllen, glattstreichen und 20 Minuten kühl stellen.

Oberfläche kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Karamelfäden grob zerteilen und drauflegen.

Pro Portion ca. 470 kcal / 1970 kJ

Farmer Pizza 9 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

2 Gläser (a 212 ml) Maiskölbchen
3 Bund Lauchzwiebeln
7 El. Öl
250 Gramm Magerquark
9 Eier (Größe M)
8 El. Milch; bis 1/4 mehr
1 Tl. Salz
500 Gramm Mehl
1 Pack. Backpulver
Fett für das Blech
1 Pack. (500 g) gewürzter Pizzabelag aus Tomaten
200 Gramm Emmentaler

1 Zubereitung

1. Maiskölbchen abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Stücke schneiden.
1 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten andünsten. Abkühlen lassen.

2. Quark, 1 Ei, Milch, 6 El Öl und Salz mit den Schneebesen des

Handrührgerätes verrühren- Mehl und Backpulver mischen und erst mit den Schneebesen, dann mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten.

3. Teig auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen. Teig am Rand etwas hoch drücken. Tomaten-Pizzabelag auf dem Teig verteilen. Mit Maiskölbchen und Lauchzwiebeln belegen, Käse reiben und über die Pizza streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten backen,

4. Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit 8 Eier aufschlagen und auf die Pizza geben. Pizza zu Ende backen, die Eier dabei stocken lassen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Pro Stück ca. 280 kcal, F 14 g, F 13 g, 27 g

Frühlings Pizza M

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

½ Würfel Hefe

100 g Butter

375 g Mehl

1 TI Salz

Für den Belag

400 g Frischkäse, körniger

100 g Quark Magerquark

1 Bund Schnittlauch

3 Zehe/n Knoblauch

Salz

Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 kg Tomaten

Butter, zum Einfetten

3 EI Kapern

3 EI Olivenöl

8 Blätter Basilikum

Zerbröckelte Hefe mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Butter, Mehl, Salz und aufgelöste Hefe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Frischkäse und Magerquark verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Knoblauch durchpressen und mit dem Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden.

Backblech einfetten. Teig ausrollen und hineinlegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Käse-Quark-Masse darauf streichen, Zwiebeln und Tomaten darüber verteilen. Noch einmal 15 min gehen lassen. Mit Kapern bestreuen, Olivenöl darüber träufeln und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Gas Stufe 4 30 - 40 min backen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und auf der Pizza verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

22.12.03 Garfield

Kommentar von Melilein 28.04.2005 07:43

Vielen Dank für dieses leckere Rezept.

Endlich mal eine Pizza, die man ohne Reue essen kann :-
Geschmeckt hat's wirklich traumhaft!

Habe zur Hefe jedoch noch einen kleinen TL Zucker gegeben.

Der Teig ist wunderbar knusprig geworden und der Belag war einfach nur lecker!

Vielen Dank!

Grüße Melli

Gemüse Pizza M

Zutaten für 9 Portionen

Für den Teig

400 g Mehl

30 g Hefe, frische

1 Ei Zucker

¼ Liter Wasser, lauwarmes

½ TL Salz

2 Ei Öl

Für den Belag

4 m.-große Zwiebeln

6 Paprikaschoten, je 2 rote, gelbe, grüne

50 g Käse Gouda

1 Pck. Tomaten, stückige 250g

Salz

Pfeffer, bunter

1 TL Oregano, getrockneter

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker drüberstreuen. Das Wasser in die Mulde gießen und die Hefe vorsichtig mit etwas Mehl, dem Zucker und dem Wasser verrühren, anschließend alles zu einem Teig kneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig mindestens 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten waschen, von Rippen, Kernen sowie Stielansätzen befreien und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Den Käse reiben.

Salz und Öl zu dem gegangenen Hefeteig geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser muss nochmals 30 min an einem warmen Ort zugedeckt gehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Den Teig rechteckig ausrollen, auf das Backblech geben und die Teigländer etwas hochziehen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Tomaten auf den Teigboden streichen und mit Salz, Pfeffer sowie Oregano würzen. Die Paprikaschoten und Zwiebeln drauf verteilen.

Die Pizza auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 20 min backen. Nach 15min backen, den Ofen öffnen und den Käse auf die Pizza streuen. Danach die restlichen 5min fertig backen.

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 30 min

20.10.03 Muzel

Gemüse Pizza I M

Zutaten Pizzateig (für mind. 2 Backbleche oder 4 große runde Pizzen)

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

10 g Zucker

Prise Salz

Mind. 0,3 Ltr. Wasser

4 El Olivenöl

Zutaten Tomatensago

1 Dose Tomaten, 850 g,

2 El Tomatenmark

Salz,

Pfeffer,

Zucker
2 El Olivenöl

Weiter werden benötigt
Emmentaler-, Edamer oder Goudakäse zum Überbacken

Mozzarella

Thymian, Rosmarin, getrocknet
Tunfisch in Dosen, gute Qualität, in Olivenöl eingelegt

Gemüsesorten

Die Gemüsesorten können Sie nach Lust und Laune selbst bestimmen, hier meine Vorschläge

Champignons, frisch, in Scheiben
Fenchelknolle, fein gehobelt, das Grün gehackt
Rote Zwiebeln, in Scheiben
Paprikaschoten, geschält, in Würfeln
Halbierte Kirschtomaten
Chilischoten, klitzeklein
Knoblauch, in Scheiben
Brokkoli, in Röschen geteilt
Möhren, in Scheiben

Die beiden zuletzt genannten Gemüse müssen in kochendem Wasser vorgegart werden da längere Garzeit.

Zubereitung Teig

Hefe und Zucker mischen und flüssig werden lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Hefe dazu und nach und nach Wasser und Olivenöl begeben.

Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Teig zu einer runden Kugel formen, in eine handwarme Schüssel geben und bedeckt 45 Minuten gehen lassen. Dann nochmals richtig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche verarbeiten.

Zubereitung Sago

Dosentomaten mit Saft in einen Topf geben grobe Strünke entfernen. Tomaten mit einem Löffel würfeln, dann mit Tomatenmark, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl 20 Minuten durch köcheln lassen und ausgekühlt weiterverarbeiten.

Zubereitung Pizza

Ausgerollten Teig mit Tomatensago einstreichen, getrockneten Thymian und Rosmarin darauf streuen. Die gemischten Gemüsesorten mit klein gewürfeltem Mozzarella darauf verteilen, dann mit Tunfisch belegen und mit Käse bestreuen leicht salzen und ab in den Backofen bei 250 Grad 15 bis 17 Minuten.

Tipp

Die Pizza soll saftig, allerdings nicht "überbelegt" sein. Der Boden muss knusprig braun sein. Achtung! Die Garzeiten sind bei jedem Backofen unterschiedlich also die Pizza ständig kontrollieren. Die angegebene Backzeit kann nur eine Richtlinie sein. Wenn die Pizza fertig ist, brodeln sie gleichmäßig an der Oberfläche.

Gemüse Pizza II M

Zutaten für 4 Portionen

½ Würfel Hefe

1 Prise Zucker

100 ml Milch

250 g Mehl

Salz

6 El Olivenöl

200 g Brokkoli

3 Tomaten

1 Paprikaschoten, rot

150 g Champignons

125 g Mais, Dose

250 ml Tomaten, passiert

Salz und Pfeffer

1 Tl Oregano, getrocknet

100 g Käse, Gouda, gerieben

Wasser

Zubereitung

Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und 4 El Olivenöl dazugeben. Alles verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Brokkoli, Tomaten, Paprika abbrausen, putzen. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser 4 Minuten garen, abschrecken, abtropfen lassen. Tomaten in Scheiben, Paprika in Streifen teilen. Pilze abreiben, putzen, vierteln.

Mais abtropfen lassen. [Den Ofen auf 180°C Umluft 160°C vorheizen](#). Teig zu 2 Kreisen Durchmesser 30 cm ausrollen und auf 2 gefettete Backbleche legen.

Böden mit passierten Tomaten bestreichen, Gemüse auflegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Käse aufstreuen. Ca. 15 Minuten gehen lassen.

Pizzen mit übrigem Olivenöl beträufeln und ca. 30 Minuten backen. Mit Oregano bestreuen.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.07.05 Mamix2

Gemüse Pizza mit Käse M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Paprikaschoten, bunte

1 Dose/n Mais

150 g Lauchzwiebeln

2 Tomaten

1 Stiel/e Rosmarin

1 Stiel/e Petersilie

4 Blätter Salbei

1 El Öl Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 El Tomatenmark

1 Pck. Pizzateig auf Backpapier, gekühlt und ausgerollt

125 g Camembert

50 g Käse Raclette-Käse

Zubereitung

Paprika in Stücke schneiden. Mais gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln. Rosmarinnadeln vom Stiel befreien, Petersilie und Salbei grob hacken. Öl erhitzen, Paprika darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Kräuter unterrühren. Teig aus der Packung nehmen und mit dem Papier auf einem Backblech entrollen. Nach Belieben etwas länglicher ausrollen. Vorbereitete Zutaten gleichmäßig darauf verteilen. Beide Käsesorten in Scheiben schneiden, auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 min knusprig backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 min

29.08.02 Simone Hefner

Gemüse Pizza vom Blech M

1 lg Rübli (Möhre),
100 g Tomatenmark,
500 g Tomaten,
250 g Champignons,
2 kl. Lauchstangen,
etwas Worcestersoße,
1 pk Hefe,
600 g Mehl,
2 gewürfelte Zwiebeln,
Salz,

250 g. Mozzarella,

200 g geriebener Emmentaler,

10 g Öl,
3 El 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.

Gemüse Reis Pizza 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
225 g Reis Risottoreis
1 Prise Salz

1 Eier

125 g Mozzarella

Öl
200 ml Tomaten, püriert
2 TI Kräuter, italienische
1 Prise Knoblauchpulver
Pfeffer, schwarz

1 El Parmesan, gerieben

125 g Champignons

2 kleine Zucchini
4 Ei Oliven, schwarz
100 g Paprikaschoten, rot
etwas Petersilie, gehackt

Zubereitung

Risottoreis mit doppelter Wassermenge kochen. Ei verschlagen. Mozzarella reiben. Die Hälfte des Mozzarella mit Reis und Ei vermischen. In eine dünn geölte, runde Pizaform geben und flachdrücken. Im Backofen bei 200°C ca. 5 Minuten backen.

Pürierte Tomaten mit den Kräutern mischen und mit Knoblauchpulver und Pfeffer würzen. Auf dem Pizzaboden verteilen und mit Parmesan bestreuen. Pilze, Zucchini und Paprika putzen und klein schneiden. Oliven und das Gemüse auf die Pizza geben und mit dem restlichen Mozzarella bestreuen. Petersilie darüber geben. Pizza bei 200°C weitere 8-10 Minuten im Backofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
09.10.05 mario-wimmer

Haselnuss , gut für Pizza 5 Eigelb

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte
5 Eigelb
150 g Butter / Margarine
; Vollmeersalz
1 Ei Honig

Kartoffel Pizza Asgabad 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig

1 kg Pellkartoffeln
½ TI Kümmel
2 Ei Oregano, getrockneten
Salz
1 TI Salz Gewürzsalz
6 Körner Pfeffer, gemörsert

3 Eigelb

60 g Kartoffelmehl, bis 100 g

Für den Belag

¼ Tube/n Tomatenmark

1 kg Tomaten

1 Glas Oliven 140 g, grüne mit Paprika gefüllt, klein gewiegt

150 g Feta-Käse, Ziegenfeta

3 Eier

3 Eiweiß

250 g Käse, Ziegenkäse Rolle

Milch

1 TL Salz Gewürzsalz

1 EL Kartoffelmehl, gehäuft

300 g Käse mittelalten Gouda, reichlich, oder mehr

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Teig:

Die mit Kümmelsamen gekochten Pellkartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken, pellen + gleich durch die Presse drücken. Mit Gewürzen, Eigelb + Kartoffelmehl vermischen, sollte ein geschmeidiger Teig werden, die Menge des Kartoffelmehls richtet sich nach der Kartoffelart, ich komme meist mit ca. 70 g hin bei vorwiegend festkochend.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen, nehme meist die nassen Hände, zum Schluss dann einen Teigschaber.

Backblech in den auf 200°C vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene ca. 20-25 min backen.

Belag:

Auf den vorgebackenen Kartoffelteig mit einem Teigschaber ca. 0,25 Tube Tomatenmark streichen. Mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen. Die kleingewiegteten Oliven drauf verteilen. Mit reichlich grobgeraspelten Gouda bedecken.

Eier + Eiweiß in ein Litermaß geben, grob zerkleinerten Feta + Ziegenkäse sowie Gewürzsalz mit einem elektrischen Pürrierstab pürrieren + auffüllen mit Milch auf ca. 1 l, sowie noch 1 guten EL Kartoffelmehl einrühren + drüber gießen + mit Paprikagranulat bestreuen.

In den noch heißen Backofen geben. Bei 160°C Umluft ca. 40- 50 min backen. Bei Ober- + Unterhitze auf ca. 190 -200°C vorheizen + ca. 30- 35 min backen. Es schmeckt warm/heiß ebenso aber auch kalt.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.01.06 Hans60

Kartoffel Pizza I 1 Ei M

Portion: 4

1.5 kg Kartoffeln; mehlig kochende
Salz

1 Ei

1 Ei Speisestärke
10 El Olivenöl; kaltgepresstes
2 Tl Rosmarinnadeln; gehackte
750 g Fleischtomaten
300 g Schafkäse; milde Sorte- nehmen
100 g Oliven; schwarz, entsteint, geviertelt
2 El Oregano; gerebelt

100 g Parmesan; gerieben

Pfeffer; schwarz, a.d.M.

muss sagen da kann man noch viel Variieren ; -)

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Ei und Speisestärke verkneten.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Backblech mit zwei El. Olivenöl bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Kartoffelmasse auf dem Backblech gleichmäßig auseinander drücken. Kartoffelboden im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, herausnehmen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Boden mit den Tomatenscheiben belegen. Schafkäse, Oliven, Oregano und Parmesan darüber verteilen. Restliches Olivenöl darüber träufeln.

Bei 225 Grad im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten weitere 25-30 Minuten backen.

Kartoffel Pizza II M

(für 2 Personen)

250 g Kartoffeln

etwas Salz

3 Tomaten

1 Paprika

1 Lauchstange

100 g geriebener Gauda

100 g Gourmet-Pastete "Mexicana" nicht

70 g Sahne

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Mehl und Milch vermischen und in eine gefettete Springform schichten. Nun die Gourmet-Pastete mit der Sahne glattrühren und mit den geschnittenen Tomaten, Paprika und Lauch vermischen. Diese Masse dann auf den Kartoffeln verteilen mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Kartoffel Pizza III M

mit Spinatbällchen Tomate und Pinienbutter

500 g Kartoffeln, mehlig kochend

100 g Mehl

50 g Parmesan, frisch gerieben

2 El Olivenöl

500 g Blattspinat

4 Fleischtomaten

200 g Mozzarella

50 g Pinienkerne

100 g Butter

1/2 Bund Basilikum

Salz,

Pfeffer,

Muskat,

Mehl zum Ausrollen,

Backpapier

Die Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Mehl, Parmesan, Olivenöl zu einem glatten

Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Pizzaböden ausrollen. Die Ränder etwas hochdrücken. Die beiden Böden vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den geputzten und gewaschenen Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Pizzaböden verteilen. Den gut ausgedrückten Spinat zu kleinen Bällchen formen und diese auf die Tomaten setzen. Mozzarella in Würfel schneiden und auf den Pizzen verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Pizzen ca. 20 Minuten im auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann erst die Butter zugeben und einmal aufschäumen lassen.

Die Pizzen auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und die Pinienbutter darauf träufeln.

Kartoffel Pizza IV M

1 Pkg Mondamin-Pizza-Teig,
4 El Olivenöl Fett für das Blech
2 Pkg Tomato al Gusto Pikante
2 Dosen "Kartoffel pur"
200 g Parmesan oder Schafskäse
2 TI frische Rosmarinnadeln

Pizza-Teig mit 250 ml lauwarmem Wasser und 2 El Olivenöl verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech oder in 2 Pizzaformen ausrollen. Tomato al Gusto etwas abtropfen lassen und auf dem Teigboden verstreichen. Ofen auf 225°C vorheizen. "Kartoffel pur" abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Käse würfeln und zusammen mit den Rosmarinnadeln darüber streuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Kartoffel Pizza Margherita 3 Ei M

Für 6-8 Portionen

Teig
200 g Sahne
3 Eier
1/4 TI Salz

1/2 Tl getrockneten Majoran
100 g Parmesan
1 kg mehligkochende Kartoffeln

Belag

800 g geschälte Tomaten Dose
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 Tl getrockneter Basilikum
2 Knoblauchzehen

300 g Mozzarella
ca. 70 g Olivenöl

für die Form
Butter

Den Backofen auf 210 Grad, den Heißlufttherd auf 190 Grad vorheizen.

Die Sahne mit den Eiern verquirlen. Das Salz, den Majoran und den Käse unterrühren. Die Kartoffeln auf der Rohkostreibe in die Eiersahne raffeln und gut untermengen. Den Teig eventuell nachsalzen.

Eine ausreichend große feuerfeste rechteckige Form mit Butter ausfetten. Den Teig in die Form füllen er soll ca. 2 cm dick sein und 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Den Knoblauch durch die Presse in die Sauce drücken. Den Käse abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zuerst die Tomatensauce, dann den Käse auf den Kartoffelboden verteilen. Den Käse salzen.

Die Pizza mit dem Öl beträufeln und in ca. 20 Minuten fertig backen.

Info: pro Portion 1800 kJ / 430 kcal; 18 g Eiweiß; 29 g Fett;
26 g Kohlenhydrate; 5 g Ballaststoffe

Kartoffel Pizza mit Gemüse 4 Ei + 2 Eigelb M

Apulische Pizza

Zutaten für 4 Portionen
1 kg Kartoffeln
6 El Olivenöl, natives

4 Eier

2 Eigelb

200 g Mozzarella

3 Zwiebeln

3 Zehe/n Knoblauch

1 Staudensellerie

1 El Tomatenmark

4 Fleischtomaten

1 Pck. Kräuter, italienische

600 g Gemüse, zerkleinertes, nach Wahl

Zubereitung

Für die Tomatensauce:

Tomaten halbieren, das Grün und die Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Zwiebel fein hacken, den Sellerie in feine Streifen schneiden. Beides in 3 El Olivenöl glasig dünsten.

Dann die Tomaten, gepresste Knoblauchzehen und das Tomatenmark hinzugeben. Mit einer Prise Zucker, italienischen Kräutern je nach Geschmack versehen, und ca. 15 min vor sich hin köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelteig:

Kartoffeln kochen, danach schälen und zu Püree stampfen. Mit dem restlichen Olivenöl und den Eiern zu einem glatten Teig verrühren.

Die Hälfte des Teigs auf ein Backblech geben Backpapier. Auf diesem Teig dann die Tomatensauce gleichmäßig verteilen ca. 1/2 cm am Rand freilassen. Dann die Gemüsestückchen z.B. Paprika, Zucchini, blanchierte Broccoli-Röschen, auch geht vorher kurz blanchiertes TK-Kaisergemüse. Darüber den zerkleinerten Mozzarella geben, über den Mozzarella die in dünne Scheiben geschnittenen restlichen Zwiebeln. Je nach Geschmack noch Kapern und Oliven dazu.

Die Füllung mit dem restlichen Kartoffelteig abdecken und die Oberseite mit den Eigelb bestreichen. Dann ca. 40-50 min bei 180 °C auf der mittleren Schiene backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

20.12.03 sierrrra

Kartoffel Pizza V M

für 2 Personen

250 g Kartoffeln

etwas Salz
3 Tomaten
1 Paprika
1 Lauchstange

100 g geriebener Gauda

100 g Gourmet-Pastete "Mexicana"

70 g Sahne

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Mehl und Milch vermischen und in eine gefettete Springform schichten. Nun die Gourmet-Pastete mit der Sahne glattrühren und mit den geschnittenen Tomaten, Paprika und Lauch vermischen. Diese Masse dann auf den Kartoffeln verteilen mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei **175°C ca. 20 Min backen**.

Käse Pizza M

1/ Würfel Hefe (21 g)
1 Prise Zucker
450 g Mehl
6 Ei Olivenöl
1 TI Salz
1 Dose Tomaten (850 ml)
Pfeffer

250 g Mozzarella

60 g geriebener Parmesan

4 Zweige Basilikum

Zubereitung

1. Hefe in einer Schüssel zerbröckeln und mit 200 ml lauwarmem Wasser und Zucker glatt rühren. Mehl, 4 Ei Olivenöl und Salz dazugeben und alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min gehen lassen.
2. Den Teig durchkneten, in 2 Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund (30 cm) ausrollen. Teigfladen auf 2 gefettete Backbleche legen.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Belag Tomaten mit 1 Ei Öl pürieren, mit Salz sowie Pfeffer würzen und auf die Böden streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Mozzarella in

Würfel schneiden, darauf legen. Mit Parmesan bestreuen und das restliche Öl darauf träufeln. [Die Pizzen je ca. 20 Min. backen.](#) Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, die Pizzen damit bestreuen.

Zubereitungszeit 40 Minuten

[Pro Person ca.](#)

820 kcal, Eiweiß 319, Fett 38 g, Kohlenhydrate 85 g

Lisa Nr. 10/03

[Lauch Champignon Pizza](#) M

200 g Dinkelmehl;
250 g Lauch;
125 g Champignons;
150 g Tomaten;

[100 g Sauerrahm](#);
10 g Hefe;
70 ml lauwarmes Wasser;
2 TL Sonnenblumenöl;
Thymian,
Oregano,
Basilikum (gehackt);
Salz,
Pfeffer

Hefe im Wasser auflösen und mit Dinkelmehl, Salz und Öl zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Gemüse putzen, Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden. Von den Tomaten die grünen Stängelansätze entfernen und dann ebenfalls in Scheiben schneiden. Ein Blech mit etwas Dinkelmehl bestäuben, den Teig ausrollen und das Blech damit belegen. [Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.](#) Den Teig mit Gemüse belegen, reichlich mit Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerrahm verquirlen und darübergießen. Die Pizza ca. 35-40 Minuten backen.

[Lauch Porree Pizza](#) 2 Ei M

[Bei 4 Portionen etwa 2850 kJ / 695 kcal](#)

32 g Eiweiß, 36 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 6 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 45 min

Backzeit: etwa 30-40 min

Zutaten für eine Pfanne von 28 ccm Ø

Für den Teig :

200 g Weizenvollkornmehl

12 g fr. Hefe

120 ccm Hw. Milch

30 g Butter

½ Meersalz

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben + in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe mit der Milch + etwas Mehl verrühren.

Butter, Salz dazu geben.

Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min , bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag :

800 g Lauch in Ringe

1-2 Äpfel in kleine Stücke in

1-2 El Butter/Sonnenblumenöl bei schwacher Hitze ca 10 min weich braten, dann etwas abkühlen lassen

150 g Sahnequark mit

2 Eier verrühren dann mit

200 ger Hartkäse unter die Lauchmischung mengen + mit

Meersalz +

1 TI Rosenpaprikapulver +

etwas ger. Muskatnusswürzen

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden.

Die Lauchmischung darauf verteilen,

Die Pizza zugedeckt auf Stufe 1 ½ von drei möglichen stufen in 30-40 min von unten braun backen.

Variante .

Statt einen Hefeteig einen Mürbeteig zubereiten

120 g Weizenvollkornmehl +

55 g Butter+

¼ TI Meersalz +
80 g Jogurt zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig 20-30 min in den Kühlschrank stellen
Den Quark + die Eier durch 150 g dicke saure Sahne ersetzen.
Den ger. Käse nicht mit der Lauchmischung verrühren sondern darüber streuen.
Als zusätzliche Verfeinerung kann man noch 100 g geröstete Erdnüsse ganz, geh. o. feingemahlen unter die Lauchmischung geben.
Die Pizza zugedeckt etwa 30 min backen.

Mais Pizza

Von Chris 08.04.2004

1,5 Ltr. Brühe,
1 TI Salz,
1 EI Öl,
325 gr. Maisgrieß - nehme 350 g

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, Grieß einrieseln lassen und 10 Min. unter ständigem rühren kochen. Aufs Blech streichen mit Allem belegen was das Herz begehrt.

Bei 200 ° 30 Min. backen

Mais Pizza 3 Ei M

Für 4 Portionen:

200 g Mais - Grieß

200 ml Milch

0,5 Liter Wasser

Salz

Pfeffer

3 Eier

3 EI Tomatenmark

3 EI Sahne

2 Dosen Maiskörner

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch
2 Möhren
1 rote Paprikaschote
Schnittlauch
Petersilie

150 g Gouda

Den Mais - Grieß mit Milch, Wasser und Gewürzen aufkochen.
Ca.0,5 Stunde quellen lassen.

1 Ei und evtl. noch etwas Wasser zugeben.
Alles zu einem dicken Brei vermischen.

Den Teig in eine gefettete SPRINGFORM streichen.

2 Eier mit Tomatenmark und Sahne verquirlen.
Dann abschmecken.

Die Maiskörner abtropfen lassen.
Auf den Teig geben.

Zwiebeln in Ringe, Lauch in Streifen und die Paprika klein schneiden.
Die Möhren raspeln.
Gemüse auf dem Mais verteilen, mit Eier - Soße übergießen.
Den geriebenen Gouda darüberstreuen.

Bei 200 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

DAZU: Salat

Mexikanische Pizza 1 Ei M

TEIG

125 g Maismehl
125 g Vollmehl
1 1/2 TI Backpulver
1/4 TI Senfpulver
1/4 TI Salz

1 Ei; verschlagen

250 ml Enthrahmte Milch

BELAG

2 TI Olivenöl
1 Zwiebel; gehackt
1 Knoblauchzehe; zerdrückt
250 g Zucchini; in Scheiben geschnitten
ODER
250 g Pilze
400 g Dosentomaten; gehackt
2 El Tomatenpüree
2 TI Oregano; frisch gehackt
12 Schwarze Oliven; entsteint

75 g Cheddar- Käse; gerieben

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Backzeit: 20 Minuten

1. Für den Teig Maismehl, Vollmehl, Backpulver, Senfpulver und Salz vermischen.
2. Eier und Milch verquirlen.
3. Eier und Milch zur Mehlmischung geben und das Ganze zu einem weichen Teig vermischen. Teig ausrollen, so dass er entweder auf ein leicht gefettetes rundes Blech von 23 cm Durchmesser oder ein quadratisches von 20 cm Größe passt.
4. Boden im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad (Gas Stufe 6) 10 Minuten backen und beiseite stellen. Hitze auf 190 Grad (Gas Stufe 5) drosseln.
5. Für den Belag Olivenöl leicht erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin 5 Minuten anschmoren.
6. Zucchini zugeben und weitere 5 Minuten schmoren.
7. Tomaten, Tomatenpüree und Oregano zugeben und zugedeckt 15 Minuten simmern, bis eine dickliche Soße entstanden ist. Falls nötig, etwas Wasser oder Tomatensaft zugeben.
8. Oliven einrühren und die Masse auf den Teigboden streichen. Mit Käse überstreuen.
9. Im Rohr 20 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Mini Pizza mit Artischocken 1 Ei M

Zutaten für 9 Stück

Für den Teig

400 g Mehl,
2 TI Backpulver,
1/2 TI Salz,

250 g Quark,

8 EI Olivenöl,

6 EI Milch,

1 Ei,

2 TI italienische Kräuter

Für den Belag

200 g Ricotta,

1 EI Olivenöl,

1/2 Bund Lauchzwiebeln,

2 Knoblauchzehen,

100 g getrocknete Tomaten in Öl,

1 TI gehackter Oregano,

1 TI gehackte Petersilie,

Salz,

Pfeffer,

1 Dose Artischockenherzen,

50 g Pinienkerne,

100 g geriebener Gouda

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz mischen. Restliche Zutaten zufügen und unterkneten. Teig ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Backofen auf 200° C vorheizen. Für den Belag Ricotta mit Olivenöl verrühren.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, zerdrücken und beides zufügen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen. würfeln, mit Kräutern unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ricottamasse auf den Pizzaböden verteilen. Artischocken abtropfen lassen, in Stücke schneiden, auf die Pizzas geben und mit Pinienkernen und Käse bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. **20 Minuten bei 200° C im Backofen backen**. Minipizzas nach Wunsch mit einem gemischten Salat servieren.

Paprika Pizza M

Zutaten für 4 Portionen

2 Paprikaschoten, rote
2 Paprikaschoten, gelbe
2 Zehe/n Knoblauch
2 El Olivenöl
1 Pck. Pizzateig

1 Becher Schmand

1 Mozzarella, 125 g

Salz und Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Von den Paprikaschoten einen Deckel abschneiden und Kerne und Trennwände entfernen. Schoten dann in Ringe schneiden hobeln. Ringe in Öl mit dem zerdrückten Knoblauch andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pizzateig nach Packungsangabe zubereiten, auf dem Backblech verteilen. Darauf dann den Becher Schmand verstreichen. Mit den Paprikaringen und Mozzarellascheiben belegen. Bei 200° Umluft etwa 20 Minuten backen. Es langt locker für 2 Erwachsene und ein Kind, wobei wir immer noch Salat Eisberg/Tomate/Gurke/Mais dazuessen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
21.09.04 tinkerbell-tiny

Kommentar von cocinera 31.05.2005 09:20

Hallo

Ich habe sie noch mit in streifen geschnittener Salami und einigen Zwiebelringen ergänzt, war sehr lecker.

LG cocinera

Pfannekuchen Pizza 1 Ei M

1 Portionen

50 g Mehl /Buchweizen

1 Ei

Milch, etwas

Salz

Petersilie

1 Öl

1 Tomate

2 Oliven

3 Scheiben Mozzarella

Aus Mehl, Ei, Salz, Petersilie und Milch einen flüssigen Pfannkuchenteig herstellen. 1 Ei Öl in eine Pfanne geben. Pfannkuchenteig hineingeben, mit Tomatenscheiben, Oliven und Mozzarella belegen und bei geschlossenem Deckel ausbacken.

Pfannkuchen Pizza 3 Ei M

auf dem Blech

Zutaten Für 8 Stücke

100 g Mehl

1/8 l Milch

3 Eier

Salz

Pfeffer

200 g Zucchini

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

6 frische Tomaten

4 El Olivenöl

1 Packung (250 g) stückige Tomaten

Edelsüß-Paprika

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Packung (400 g) Mozzarella-Käse

75 g schwarze Oliven

1 Töpfchen frischer Oregano

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Zubereitung

1. Mehl, Milch und Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.
2. Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Fein würfeln. Paprika putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. Backblech (37 x 32 cm) mit 1 El Öl bestreichen. Den Pfannkuchenteig darauf glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Gasherd Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken.
4. Die stückige Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano abschmecken. Mozzarella auf einem Sieb abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
5. Teig aus dem Ofen nehmen und mit der Tomatensoße bestreichen. Mit Tomaten, Oliven, Zucchini, Paprika und Mozzarella belegen. Dann etwa 10 Minuten (E-Herd 200 °C/ Gasherd Stufe 3) weiterbacken.
6. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Pfannkuchenpizza vor dem Servieren damit bestreuen. Mit restlichem Öl beträufeln. Dazu schmeckt trockener Weißwein.

Pfannkuchen Pizza 4 Ei M

Zutaten für Portionen

250 g Mehl

4 Eier

¼ Liter Milch

Salz

Petersilie

4 El Öl

4 Tomaten

Oliven, schwarz

250 g Mozzarella

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Petersilie fein hacken. Mehl, Milch und Eigelb gut verquirlen und mit Salz würzen. Anschließend die Petersilie in den Pfannkuchenteig geben und den Eischnee unterheben.

1 El Öl in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Pfannkuchenteiges in die Pfanne gießen. Mit Tomatenscheiben, in Spalten geschnittenen Oliven und Mozzarella belegen.

Die Pfannkuchen-Pizza bei geschlossenem Deckel ausbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Anschließend die anderen Pizzen backen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Ich gebe noch gerne Oregano über die Pizza

1.8.03 Wanda CK

Pizza "Chinesische Art" M

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

5 g getrocknete Mu-Err-Pilze

20 g getrocknete Shitake-Pilze

je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote

50 g Mungobohnensprossen

1/2 Bund Lauchzwiebeln

2 El. Olivenöl

1 Portion Pizzateig

200 ml Asia-Soße (süß-sauer, nach asiatischer Art)

100 g geriebener mittelalter Goudakäse

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze mit einem Liter kochendem Wasser übergießen und ca. 20 Minuten quellen lassen.

2. Paprika putzen und in dünne Streifen schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Pilze in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln, Paprika, Sprossen und Pilze ca. 2 Minuten bei schwacher Hitze darin dünsten.

4. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem zirka 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Asia-Soße darauf streichen, gedünstetes Gemüse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/ Gas Stufe 3) **20-25 Min. backen.**

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten

Pizza auf griechische Art M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Paprikaschoten, grüne, in Streifen geschnitten
- 150 ml Salat - Dressing mit Kräutern
- 1 Pck. Pizzateig, aus dem Kühlregal

50 g Mozzarella

175 g Feta-Käse

- 75 g Oliven, entsteinte schwarze
- 1 TI Thymian, getrocknet

Zubereitung

Backofen auf 220° vorheizen.

Zwiebel und Paprikaschote vermischen und beides mit dem Dressing beträufeln und zugedeckt ziehen lassen.

Teig entrollen und auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zwiebel und Paprika abtropfen lassen, das Dressing weggießen.

Mozzarella würfeln, Feta zerkrümeln. Den Pizzaboden mit Mozzarella bestreuen. Die Gemüsemischung und die Oliven darauf verteilen. Dann Feta und Thymian darüber streuen. Im Ofen 15-20 Minuten backen, bis der Feta goldbraun ist. Heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

10.03.05 Sylvi

Pizza Auflauf aus Toastbrot 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

8 Scheibe/n Toastbrot

3 Eier Größe M

100 ml Milch

100 ml Sahne

- 2 Zehe/n Knoblauch
- 200 g Lauch
- 1 TI Liebstöckel, getrocknet
- 1 TI Paprikapulver
- 500 g Tomaten

1 TI Thymian, getrocknet
1 Ei Olivenöl
1 Ei Balsamico

250 g Mozzarella

Basilikum, Blättchen
Salz
Öl für die Form

Zubereitung

Toast mit dem Toaster braun backen. Eigelb mit Milch und Sahne verquirlen. Knoblauch fein schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden. Knoblauch, Lauch und Liebstöckel mischen. Eiweiß mit Salz und Paprika steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Tomaten in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Die Tomatenscheiben mit Thymian bestreuen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und den Essig darüber geben. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Eine eckige Auflaufform einölen und die Hälfte der genannten Zutaten hineingeben. Toastscheiben hineinlegen, darüber die Eimischung geben. Die Lauchmischung darüber verteilen, leicht salzen und die Tomatenscheiben mit Flüssigkeit darüber verteilen. Abschließend mit Mozzarellascheiben belegen. Mit den nächsten Lagen genauso verfahren Toast, Ei, Lauch, Tomaten, Mozzarella. Im Backofen bei 200 Grad 25 min backen. Abschließend mit Basilikum bestreuen.

Brennwert p. P.: 558

Zubereitungszeit: ca. 30 min

11.05.05 Martina123

Pizza Auflauf Primavera 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
8 Scheibe/n Toastbrot Vollkorn

3 Eier Größe M

100 ml Milch

100 ml Sahne

2 Zehe/n Knoblauch
4 Frühlingszwiebeln
1 TI Liebstöckel, getrocknet, etwas Paprikapulver
500 g Tomaten, klein, reif
1 TI Thymian, getrocknet

1 Ei Olivenöl
1 Ei Balsamico

250 g Mozzarella

1 TI Öl für die Form
einige Basilikum - Blätter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Toast im Backofen oder Toaster goldgelb toasten. Eigelb mit Milch und Sahne verquirlen. Knoblauch fein schneiden und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch, Zwiebeln und Liebstöckel mischen.

Eiweiß mit Salz und Paprikapulver steif schlagen und mit dem Spatel unter die Eigelbmasse heben. Tomaten in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Die Tomatenscheiben mit Basilikum bestreuen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und den Balsamico darüber träufeln. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Auflaufform einölen und die Hälfte der nun genannten Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Auflaufform geben. Toastscheiben hineinlegen, darüber die Eimischung geben. Die Zwiebelmischung darüber verteilen, leicht salzen, pfeffern und die Tomatenscheiben mit Flüssigkeit darüber verteilen. Mit den nächsten Lagen genauso: Toast, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella. Im Backofen bei 200 Grad etwa 25 min backen. Abschließend mit Basilikum bestreuen.

Brennwert p. P.: 558

Zubereitungszeit: ca. 20 min

03.01.06 Ute/r

Pizza Belag M

Zutaten für 2 Portionen

350 g Tomaten, abgezogene und entkernte, oder die abgegossenen Tomaten aus einer 400-g Dose

175 g Mozzarella oder Bel Paese

4 Ei Olivenöl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer

1 Ei Basilikum, gehacktes frisches

1 TI Oregano, getrockneter

4 Ei Parmesan

Zubereitung

Pizzateig herstellen unter meinen Rezepten.
Auf dem geölten Teig Tomaten und Käsescheiben auslegen, gut mit Salz und Pfeffer würzen, bestreuen mit Basilikum und Oregano. Großzügig mit Öl beträufeln. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Pizza 15 Min. bei 220°C im vorgeheizten Ofen backen, Hitze auf 180°C runterstellen und noch ca. 5-10 Min. im Ofen lassen bis sie gar sind.

Zubereitungszeit: ca. 15 min
23.03.04 sauer

Kommentar von Cyberlady 14.08.2005 19:14

Hallo Sauer,
habe heute deinen Pizzabelag ausprobiert.
Alle waren begeistert - so muss Pizza schmecken.
Wir haben dann noch die Pizza mit Schinken, Salami, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni belegt.
Toll - wird es bestimmt öfters geben.
Danke für das Rezept

Viele Grüße Cyberlady

[Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin](#)

Zutaten für 2 Portionen

250 g Mehl
125 ml Wasser, handwarm
½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
1 Msp. Zucker
2 El Olivenöl
1 Tl Salz
2 Tl Rosmarin, getrocknet
3 m.-große Schalotten, am besten die länglichen
1 Tl Olivenöl, zum Bestreichen
Fett für die Form

Zubereitung

Zuerst die Hefe im Wasser mit dem Zucker verrühren. Dann 10 min ruhen lassen. In einer Schüssel das Hefewasser mit dem Mehl vermischen, das Olivenöl und das Salz untermischen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen lassen.
Den Teig in einer gefetteten Springform 26-28 cm ausrollen. Man kann mit diesem Teig fast jede Pizza machen. Für größere Mengen einfach die Zutaten vervielfachen.

Nochmals zugedeckt 15 min ruhen lassen. Jetzt den Teigfladen mit Olivenöl einstreichen, die Schalotten schneiden und die Kringel darauf verteilen, Rosmarin darauf streichen und dann in den Ofen 15 min bei ca. 200°C, nicht vorgeheizt.

Zubereitungszeit: ca. 20 min
19.01.05 cure

Pizza Brötchen M

Vegetarische

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schmand

1 Zwiebeln
1 Dose Champignons, 2. Wahl, geschnitten

150 g Käse z.B. Tilsiter oder Emmentaler, gerieben

1 Paprikaschoten, grün oder rot
10 Scheibe/n Toastbrot oder 5 Semmeln 10 halbe
3 El Tomatensaft oder -ketchup
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
Oregano und Basilikum

Zubereitung

Käse reiben und mit allen anderen Zutaten kalt vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika etc. abschmecken. Ich gebe als kleinen Zusatz noch Ketchup oder Tomatensaft hinzu. Ca. 3 El Toastbrot vorher tosten, dann die Scheiben beschmieren und im Backofen oder Miniofen überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
17.03.05 bombenpaule

Pizza Crostini M

Zutaten für 10 Portionen

10 Scheibe/n Baguette
1 Stange/n Lauch
75 g Mais, aus der Dose
1 gr. Dose/n Tomaten
Salz und Pfeffer

1 Tl Kräuter getrocknete Pizzakräuter od. ersatzweise:
1 Beutel Fertigmischung Fix für Pizza-Baguette

50 g Käse Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Baguettescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 220 Grad Umluft 200 Grad vorheizen. Die Lauchstange von Wurzeln und welken Blattenden befreien, der Länge nach aufschneiden, unter fließendem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden, den Mais abtropfen lassen und die Dosen-Tomaten ebenfalls abtropfen lassen, entkernen und hacken. Bei der Verwendung von "Fix für Pizza-Baguette" das Pulver nach Packungsanleitung in kaltes Wasser einrühren und 2 Min. quellen lassen. Die Lauchringe mit dem Mais, den Tomaten und den Gewürzen bzw. mit dem Mais und der Fix-Mischung verrühren. Die Masse auf die Baguette streiche. Die Crostini mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen. Dann die Crostini 15 Min. überbacken. Man kann sie warm oder kalt essen.

Brennwert p. P.: 220

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.07.02 Angel8854

Pizza Greco

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

6 Tomaten

125 g Schafskäse

1 kleine Aubergine

Salz

2 El. Olivenöl

1 Portion Pizzateig

Pfeffer

Edelsüßpaprika

6 französische Chili-Paprika (25 g; aus dem Glas)

125 g schwarze Oliven

Salbei

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Aubergine putzen, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben darin von jeder Seite ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze braten. Herausnehmen und zur Seite legen.
3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Tomatenscheiben belegen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Pizza mit Auberginenscheiben, Käse, Chili-Paprika und Oliven belegen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Salbeiblättchen ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Pizza streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
Arbeitszeit ca. 35 Minuten.

Pizza Gugelhupf M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

500 g Mehl

1 TL Salz

2 EL Gewürzmischung, italienisch, getrocknet

50 g Parmesan, frisch gerieben

100 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt, abgetropft, grob gehackt

½ Würfel Hefe, frisch ca. 20 g

4 EL Öl aus dem Glas der Tomaten

300 ml Wasser

Für den Belag

100 g Oliven, mariniert, mit Peperoni gefüllt, grün, quer halbiert

30 g Kapern, abgetropft, aus dem Glas

Zubereitung

Alle Zutaten, bis und mit Hefe, in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde doppelt aufgehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 25 x 50 cm auswallen. Oliven und Kapern darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her einrollen, in die vorbereitete Form legen, gleichmäßig darin verteilen. Zugedeckt ca. 1 Stunde, bis knapp unter den Formrand, aufgehen lassen.

Ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Lauwarm schmeckt der Gugelhupf am besten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.06.05 Dragonfly-Lady

Kommentar von jonielady 27.08.2005 21:07

Hi,

ich habe keinen Gugelhupf daraus gemacht, sondern das Teigrezept für ein Backblech Pizza mit Tomaten-Schafskäse-Belag plus Ruccola zum Schluss gemacht.

Ich muss sagen, dass ich noch nie so einen guten Pizzateig gemacht habe - die ganze Pizza schmeckt herrlich würzig durch diesen variationsreichen Teig.

Danke für diese Anregung!

Ach ja - für ein Backblech Pizza reicht ca. 3/4 der oben genannten Menge.
Gruß, Jonie

Pizza Malibu M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pizzateig

1 Glas Tomaten, marinierte, getrocknete

Öl Olivenöl

3 El Parmesan oder Romano , fein gerieben

250 g Schafskäse oder Ziegenkäse

½ Bund Minze, frisch

4 El Pinienkerne

Zubereitung

Pizzateig ausrollen, entweder auf zwei Bleche oder zu vier individuellen Pizzen. Die eingelegten Tomaten darauf verteilen. Schafs- oder Ziegenkäse klein würfeln und auf die Pizzen streuen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Minzblättchen ebenfalls auf den Pizzen verteilen, ebenso die Pinienkerne. Parmesan oder Romano auf die frei gebliebenen Stellen streuen. Die Ränder und eventuell noch freie Stellen mit Olivenöl beträufeln. Pizzen in einen vorgeheizten Ofen schieben und bei 220 Grad 10 bis höchstens 15 Minuten backen. Eventuell das Blech wenden oder die Pizzen drehen, falls sie ungleichmäßig bräunen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.09.03 Liesbeth

Pizza Margherita M

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

20 g Hefe, frisch
125 ml Wasser, lauwarm
250 g Mehl
4 El Öl Olivenöl, kaltgepresst, Salz

Für den Belag

2 El Öl Olivenöl, kaltgepresst
1 Tl Thymian, getrocknet
Salz und Pfeffer, weißer
400 g Tomaten
2 Zehe/n Knoblauch

150 g Mozzarella

½ Bund Basilikum

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe zerkrümeln und mit etwas Wasser verrühren. In die Mulde geben, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Das restliche Wasser, Salz und Öl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Inzwischen die Tomaten überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Dann in kleine Würfel schneiden, mit 1 El Öl in einen Topf geben und bei starker Hitze offen etwa 5 Minuten etwas einkochen lassen. Tomaten mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch fein hacken und untermischen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schwenken und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Pizzaform mit etwas Öl ausstreichen. Den Teig noch einmal gut durchkneten, auf wenig Mehl ausrollen, dann in die Pizzaform geben. Den Rand etwas dicker formen und mit Öl bestreichen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Mit Mozzarella und Basilikum belegen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die Pizza im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen, bis der Teig gebräunt und der Käse zerlaufen ist.

Brennwert p. P.: 935

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.05.02 imoerke

Pizza mit Artischocken M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Mehl

etwas Salz

4 El Olivenöl

½ Würfel Hefe

1 gr. Dose/n Tomaten, geschält

300 g Champignons

250 g Artischocken in Wasser eingelegte Artischockenherzen

250 g Mozzarella

1 El Oliven, schwarz

2 El Olivenöl

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit etwas Salz und Öl mischen. Hefe in knapp 150 ml Wasser anrühren und unter das Mehl kneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen. Der Saft wird für dieses Rezept nicht gebraucht. Tomaten pürieren, salzen und pfeffern. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Artischockenherzen vierteln, Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Ein Backblech mit etwas Öl einpinseln. Den Teig direkt darauf ausrollen, die Ränder etwas dicker formen. Tomatensauce auf dem Teig verstreichen. Pilze, Artischocken und Oliven darauf legen und mit Mozzarella bedecken. Salzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza im heißen Backofen etwa 25 Minuten backen, bis sie knusprig und braun ist.

Brennwert p. P.: 640

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.10.05 Safaro

Pizza mit Blattspinat und Brokkoli M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Mehl Ruchmehl
1 Pkt. Hefe Trockenbackhefe
1 TI Salz
250 ml Wasser
50 ml Olivenöl
½ TI Zucker

400 g Mozzarella

200 g Parmesan, geriebenen

1 kl. Dose/n Tomatenmark
1 EI Gewürze, italienische
1 Pck. Blattspinat, TK
1 Pck. Brokkoli

Zubereitung

Den Hefeteig mit Wasser, Öl, Salz, Mehl, Zucker und Hefe zubereiten. Ich gebe alle Zutaten in die Brotbackmaschine und so ist der Teig nach 1,5 Std. fix fertig.

Dann auf einem Blech auswallen. Das Tomatenmark mit den Gewürzen vermischen und auf den Teig streichen. Dann den Brokkoli und den Spinat drauf verteilen und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auch. Zum Schluss noch Parmesan über die ganze Pizza verteilen. Die fertig belegte Pizza in den 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben und nach ca. 20 Min. Backzeit ist die Pizza fertig. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.02.04 Avonlea

Pizza mit Gerstenflocken M

50 g Gerstenflocken
200 g Weizenmehl Type 1050
½ Würfel Hefe
1 TI Honig
1 EI Olivenöl
Vollmeersalz
3 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian
1 TI Rosmarinnadeln
100 g Gerstenflocken

300 g Mozzarellakäse

200 ml Crème fraîche

1 Knoblauchzehe
Vollmeersalz
Pfeffer
4 Tomaten
1 Bund Basilikum

Die Gerstenflocken für den Teig mit 1/8 l heißem Wasser begießen. Abgekühlt mit Mehl, Hefe, Honig und 1/8 l lauwarmem Wasser verkneten und 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Kräuter fein hacken. Die Gerstenflocken für den Belag mit 1/8 l Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Mozzarella fein würfeln. Mit Kräutern, ausgequollenen Flocken, Crème fraîche, durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit dem Belag bestreichen. Mit Tomatenscheiben belegen. Das Blech in den Backofen einschieben und backen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Backzeit ca. 30 Minuten

Backen
Stufe 3 200° C
Vorbereitungszeit
ca. 30 Minuten

Pizza mit Kräutern M

Für den Teig

150 g Weizenvollkornmehl
50 g Roggenmehl
12 g fr. Hefe

130 ccm Zw. Buttermilch

30 g weiche Butter
½ TI Meersalz
1 TI gem Kümmel
1 TI gem Koriander

Für den Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel geben + in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe mit der Buttermilch + etwas Mehl verrühren.

Butter, Salz + Gewürze dazu geben.

Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag :

2- 3 rote klein geschnittene Paprikaschoten +
2 klein gewürfelte Zwiebeln + in
1 El Olivenöl 5-10 min braten + mit
1 Tl Rosenpaprikapulver +
½ Tl getr. Thymian +
Meersalz würzen.

Pfanne einfetten
Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden.

3 El Tomatenmark auf den Teig verstreichen, die Paprikamischung +
100 g geviertelte schwarze Oliven darüber verteilen +
125 g fr. geh. Kräuter darüber streuen. Mit
5-6 Scheiben Leerdamer Käse bedecken.

Die Pizza zugedeckt auf Stufe 1 ½ in 40-50 min von unten braun backen.

Variante:

Anstelle von Oliven + Kräutern kann man für die Pizza auch 100 g kleine Pilze + 2-3 in dünne Scheiben geschnittene Tomaten verwenden.
Die Pizza nach Geschmack würzen + wie oben geschrieben backen.

Bei 4 Portionen etwa 2200 kj / 535 kcal

20 g Eiweiß, 28 g Fett, 46 g Kohlehydrate, 12 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit + Ruhezeit etwa 60 min

Backzeit: etwa 40-50 min

Zutaten für eine Pfanne von 28 ccm Ø

Pizza mit viererlei Käse M

Zutaten für 2 Portionen

1 Prise Zucker und 75 ml Wasser

5 g Hefe, frisch
250 g Mehl
1 kleine Kartoffeln, gekocht, geschält
Salz
1 Ei Olivenöl
Mehl für die Arbeitsfläche
150 g Tomaten, Stücke, aus der Packung
Pfeffer
1 Scheibe/n Käse Gouda, á 40 g
1 Scheibe/n Käse Raclette, á 40 g
1 Scheibe/n Mozzarella á 40 g
1 Scheibe/n Gorgonzola á 40 g
3 Stiel/e Oregano

Zubereitung

75 ml Wasser und Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin unter Rühren auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefemischung hinein geben und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 Minuten gehen lassen.

Kartoffel durch eine Presse drücken. Mit Salz und Öl zu dem Vorteig geben. Alles zusammen glatt verkneten. Teig zugedeckt weitere ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche rund, ca. 2-mm-dick, ausrollen. Auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen.

Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Teig damit bestreichen. Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der unteren Schiene 18-20 Minuten backen.

Oreganoblättchen abzupfen. Pizza damit bestreuen.

Brennwert p. P.: 770

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

05.07.05 tweety1982

Pizza Mortale M

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose/n Tomaten

1 Mozzarella

1 Brot Fladenbrot

1 Ei Öl Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauch

Parmesan, Oregano, Pfeffer, Salz

Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fladenbrot horizontal halbieren.
Die Dose Tomaten öffnen und durch ein Sieb gießen. Die Tomaten etwas zerkleinern. Die eine Hälfte des Brotes wird nun im Ofen geröstet bis sie leicht braun ist. Danach wird die Knoblauchzehe wie ein Radiergummi auf der krossen Oberfläche zerrieben.
Dann kommen die Tomaten darauf, etwas Parmesan wird nun darüber gestreut und mit Oregano, Salz und Pfeffer gewürzt. Die Mozzarella wird in dünne Scheiben geschnitten und über den Tomaten verteilt. Zum Schluss noch etwas Olivenöl darüber.

Jetzt wird alles noch so ca. 10- 15 Min. bei mittlerer Stufe gebacken.
Eine Pizza Calzone wird es, wenn man die zweite Brothälfte obenauf als Deckel legt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.05.02 schefkoch

Pizza Muffins 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 Paprikaschoten, rot
150 g Mais, aus der Dose
150 g Mehl
100 g Maismehl
1 Pck. Backpulver
etwas Natron
Salz
Pfeffer
2 TI Paprikapulver, süß

150 g Käse Gouda, gerieben

2 Eier

60 ml Öl

300 g Joghurt

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Muffinsform mit Papierförmchen auslegen.
Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Mais gut abtropfen lassen.
Das Mehl und das Maismehl, Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer und 1 TL Paprikapulver miteinander vermischen.
Die Eier aufschlagen und das Öl und Joghurt unterrühren.
Mehlgemisch mit der Eiermasse mischen und die Paprikawürfel sowie Maiskörner unterheben.
Den Teig in die Förmchen füllen. Den restlichen geriebenen Käse über die Muffins streuen und mit dem restlichen Paprikapulver bestäuben.
Die Muffins im Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Bezwinger 28.10.05

Pizza Primavera Frühlings Pizza M

Zutaten für 2 Pizzen (4 Pers.)

400 g gelbe Paprikaschoten

Salz

2 Lauchzwiebeln

300 g Zucchini

1 Topf Basilikum

1 Stiel Salbei

3 Stiele glatte Petersilie

1/2 Bund Thymian

2 Beutel (a 230 g) Grundmischung für Pizza-Teig

Mehl zum Ausrollen

150 g Creme fraiche

100 g ital. Mortadella

Pfeffer

4 El geriebener Parmesan-Käse

1. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Dann abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Stücke und Zucchini in feine Scheiben schneiden. Kräuterblätter von (ten Stielen streifen, hacken.

2. Pizza-Mischung in eine Schüssel geben. 250 ml lau armes Wasser zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten. Noch mal kurz mit den Händen durchkneten. Auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2 Pizzen (ca. 28 cm Ø) ausrollen.

3. Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit Creme fraiche bestreichen. Vorbereitetes Gemüse, Mortadella und Kräuter darauf verteilen, Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen. Pizzen entweder nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C/ Gas Stufe 3) (ca. 25 Minuten oder gemeinsam im Umluftherd bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen).

Tipp

Wer die Haut von den Paprikaschoten nicht so gut verträgt, kann sie ganz einfach mit einem Sparschäler entfernen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 790 kcal., E 22 g, F 44 g, KH 74 g

TOP-Gehalt an
sekundären Pflanzenstoffen
Laura Nr. 14/03

Pizza Rösti M

Zutaten für 2 Portionen

400 g Kartoffeln Rösti od. geraffelte Kartoffeln

2 Tomaten

5 El Mascarpone

Käse, gerieben

Salz und Pfeffer

n. B. Kräuter

evtl. Butter

Zubereitung

Rösti zubereiten oder Kartoffeln mit Butter und Salz in der Pfanne goldbraun zu einem Rösti backen. 5 Minuten anbraten, ab und zu wenden. Zu einem Kuchen formen und bei verringerter Hitze ca. 15 Minuten anbacken. Auf eine Platte stürzen.

Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Rösti legen. Tomaten mit Reibkäse bestreuen, sodass sie gut bedeckt sind. Mascarpone in Klecksen auf die Rösti verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Bei 200°C ca. 20 Minuten im Ofen überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.11.05 klehmann

Pizza Schnecken M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Tomaten
150 g Käse, geriebener
1 Pkt. Teig Pizzateig, TK
1 TI Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Pizzateig nach Anleitung auftauen. Inzwischen Tomaten enthäuten und würfeln, Pizzateig auf bemehlter Arbeitsflächeetwasausrollen. Tomaten, Käse und Gewürze darauf verteilen.

Pizzateig mit Zutaten von der schmalen Seite aufrollen, jede Rolle in 6 Scheiben schneiden.

Pizza Schnecken im vorgeheiztem Backofen bei 200° Umluft 175° ca. 15 Min. goldbraun backen.

Ideal Fürs Picknick.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
08.11.03 Ralf123

Kommentar von Schokofant 05.11.2003 12:27

Hallo Ralf,

das Rezept bzw die Idee ist super....

Gesternabend habe ich es gleich getestet und meine Männer waren begeistert. Den Teig habe ich zwar selbstgemacht und wie normale Pizza belegt passierte Tomaten, Schinken, Salami und Käse und wir mögen Basilikum und Oregano lieber als Pizzawürze.

Wird es bestimmt öfter geben, danke Susi

Pizza Texicana M

Zutaten für 12 Stück
2 Paprikaschoten,
1 Packung Pizzateig,
3 El Salsa Soße,
200 g geriebenen Gouda

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Pizzateig ausrollen und mit Salsa Soße bestreichen. Paprikawürfel darauf verteilen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. **15 Min. backen.**

112 Kalorien/Portion

Pizza Tomate Mozzarella I M

Zutaten für 4 Personen

400 g Hefefrischteig

1 Bund Basilikum

3 Knoblauchzehen

150 g Creme fraiche

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

8 kleine Tomaten

250 g Mozzarella

3 El Pinienkerne

Zubereitung

1. Den Hefeteig durchkneten und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln. Einige Blättchen als Garnierung beiseite legen. Knoblauchzehen pellen. Beides feinhacken, mit Creme fraiche verrühren. Salzen, pfeffern
3. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und grob würfeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Den Hefeteig zu vier runden Fladen ausrollen. Die Basilikum-Knoblauch-Creme darauf streichen und mit Tomatenscheiben und Mozzarellawürfel belegen. Die Pinienkerne darüber streuen.
5. Pizzas etwa 20 Min. backen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 20 Minuten

Pizza Tomaten Mozzarella II M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

400 g Mehl

½ TI Salz

3 El Olivenöl

½ Würfel Hefe

Für den Belag:

1 Bund Basilikum

3 Zehe/n Knoblauch

100 g Crème fraîche

50 g Mascarpone

Salz und Pfeffer

8 kleine Tomaten

200 g Mozzarella

3 El Pinienkerne

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz vermischen, Öl zufügen. Hefe in einem viertel Liter warmem Wasser auflösen, unterkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen. Für den Belag Basilikum waschen, trocken tupfen mit abgezogenen Knoblauchzehen fein hacken. Creme fraîche und Mascarpone verrühren. Knoblauch und Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln, Pinienkerne fein hacken. Aus dem Hefeteig vier runde Fladen ausrollen, mit Basilikumcreme bestreichen und mit Tomatenscheiben und Mozzarellawürfeln belegen. Mit Pinienkernen bestreuen und im Ofen 200 grad ca. 20 min backen. Pizza mit einigen Basilikumblättern bestreuen.

Brennwert p. P.: 648

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.12.03 Sonnenbluemle

Kommentar von Schnellkocher 08.07.2004 17:21

Super lecker! Da eine Pizza ohne Tomatenunterlage für mich keine Pizza ist, hab ich unter die weiße Soße noch Tomatenmark geschmiert.

Seit wir dieses Rezept ausprobiert haben, brauch ich meinen Männern nicht mehr mit Dr. Oetker zu kommen!

Schnellkocher

Pizza Umbria M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl Weizenmehl Typ 550

150 ml Wasser, lauwarm

½ Pkt. Hefe Trockenhefe

1 TI Zucker

½ TI Salz

1 kl. Glas Tomaten, püriert

2 EI Olivenöl

1 Gemüsebrühwürfel

1 Zehe/n Knoblauch, klein gehackt

TI Oregano, Basilikum, Thymian

½ TI Piment

1 Kugel/n Mozzarella, je Pizza

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Zucker, Salz und Hefe einen geschmeidigen Teig kneten, mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort z.B. Ofen, 50°C ruhen lassen. Erneut kräftig kneten und schlagen.

Für das Sugo alle Zutaten in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Topf von der Platte/Flamme nehmen.

Den Teig in 4 Portionen teilen und jedes Teil hauchdünn kurz vorm Zerreißen auf einer bemehlten Fläche ausrollen und jedes Teil auf eine runde, beschichtete Pizzaform auslegen. Etwa je 3 EI Sugo verteilen wirklich nicht mehr. Den Mozzarella in dünnen Scheiben auf dem Sugo verteilen.

Ofen 200°C vorheizen, Pizza auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen. Die Oberfläche ist perfekt, wenn sich Mozzarella und Sugo verbunden, eine goldene Farbe angenommen haben und Blasen schlagen.

Pizza dann sofort herausnehmen, den Rand mit einem scharfen Messer lösen und mit einem Bratenwender vorsichtig auf das Brett/den Teller geben. Die Pizza darf beim Herunterheben etwas Wellen schlagen, aber natürlich nicht reißen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.03.05 Gumpelino

Pizza und Lauschnecken 2 Eigelb M

Zutaten für 25 Portionen

1 Pck. Backmischung Fix-Teig für Pizza und Gemüsekuchen

250 ml Wasser, lauwarmes

1 TI Kräuter, italienische, getrocknet

1 TI Kümmel

1 Zehe/n Knoblauch, gehackt

1 Zwiebeln

1 El Öl Keimöl

½ Paprikaschoten, rote

150 g Zucchini

Salz

Pfeffer

60 Käse Cheddar, gerieben

200 g Lauch

1 El Butter

½ Apfel, kleiner

50 g Feta-Käse

2 Eigelb

1 El Öl Olivenöl

Zubereitung

Den Packungsinhalt der beiden Beutel getrennt in zwei Schüsseln mit jeweils 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Einen Teig mit den italienischen Kräutern, den anderen mit dem Kümmel verkneten. Die Teige zu Kugeln formen und jeweils in einer Schüssel abgedeckt 30 min ruhen lassen. Inzwischen die Füllungen vorbereiten. Für die erste Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl erhitzen und beides darin weich, aber nicht braun schmoren. Die geputzte Paprikaschote und die Zucchini fein würfeln, dazugeben, ebenso etwas Wasser. Das Gemüse weich dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und mit dem Käse mischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Für die zweite Füllung den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und den Lauch darin mit etwas Wasser kurz schmoren. Den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln, zum Lauch geben und weich dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Das Lauchgemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta fein hacken und unterrühren. Die Eigelbe mit dem Öl verrühren. Die Teige nacheinander zwischen Frischhaltefolie dünn zu einem Rechteck ausrollen. Auf die eine Teigplatte das Pizzagemüse, auf die andere das Lauchgemüse streichen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf die Backbleche setzen und mit Eigelb bestreichen. Die Schnecken im Backofen Mitte 10-25 min backen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
19.08.02 Simone Hefner

Pizza Wettkönig 2 Eigelb M

450 g TK - Blätterteig rechteckig
Backpapier fürs Blech

250 g Gorgonzola

4 - 5 große festkochende Kartoffeln /ca. 1 kg

400 g Gemüse - Zwiebeln

2 El Zitronensaft

5 El Speisestärke

2 Eigelbe

Salz

Pfeffer

Muskat

Die Blätterteig - Scheiben nebeneinander auftauen lassen.

Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Den Gorgonzola entrinden, klein würfeln.

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln.

Die Zwiebeln schälen, grob raspeln.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig überlappend aufs Backblech legen, die Ränder festdrücken.

Den Teig mit einer Gabel überall einstechen, dann geht er beim Backen schön auf.

Die Flüssigkeit von den Kartoffeln mit der Hand ausdrücken.
Abgießen.

Kartoffeln und Zwiebeln mit Zitronensaft, Gorgonzola, Speisestärke und den Eigelben mischen.

Kräftig würzen mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat.

Die Kartoffel - Mischung auf dem Teig verteilen.

Die Pizza in den Ofen schieben.

Bei 180 Grad Umluft ca. 45 - 55 Minuten knusprig backen.

Vorsichtig beim Essen, denn der Belag wird beim Backen höllisch heiß.

Quark Öl Teig für Pizza 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Quark

1 TL, gestr. Salz

3 Eier

5 El Öl

400 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Quark mit Salz, Eiern und Öl verrühren. Mehl und Backpulver sieben, mit dem Kneithaken des Handrührers vermischen oder mit der Küchenmaschine. Mit beiden Händen zu einem glatten Teig kneten. Zwei runde Formen oder ein Backblech mit dem Teig auslegen. Mit der Gabel mehrmals einstechen das sich keine Blasen bilden.

Nach Wunsch belegen.

Bei 180°C ca. 25 Minuten backen

Hierzu empfehle ich meine Pizzaiola-Soße.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.09.02 ina3

Ratatouille Pizza mit Basilikum M

Zutaten für 6 Portionen

6 Paprikaschoten, rot, gelb grün

2 El Olivenöl, extra Vergine

2 Beutel Fertigmischung für Ratatouille

1 Pck. Pizzateig

250 g Mozzarella

½ Bund Basilikum

Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen waschen und in Stücke schneiden. Paprika in heißem

Öl andünsten. 1/2 l 500 ml Wasser dazugießen und Beutelinhalt für Rata-touille einrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen, ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.

Pizzateig mit ¼ l 250 ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen, dabei den Rand formen. Ratatouille darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-225° Gas: Stufe 3-4 / Umluft 175-200° 20-30 Minuten backen.

Mit Basilikumblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.04.04 Luderchenxx

Spaghetti Pizza 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln Spaghetti

Tomatensauce mit oder ohne Hackfleisch

3 Eier

Käse, am besten geriebenen Parmesan

Gewürze, wie zum Beispiel: Salz und Pfeffer

evtl. Thymian

evtl. Basilikum

Zubereitung

Abgekochte Spaghetti mit der Tomatensoße mischen. Verquirlte Eier dazugeben und mit den Gewürzen und dem Käse abschmecken.

In eine beschichtete Pfanne geben evtl. Butter und Olivenöl dazugeben - je nach Beschichtung, stocken lassen und vorsichtig wenden ich lege immer ein Teller auf die Pfanne, stürze die Pfanne um, so dass ich alles auf meinem Teller habe und gebe die noch nicht gebratene Seite noch unten wieder in die heiße Pfanne.

Außen sollte die "Pizza" schön knusprig sein und innen schön weich wie Spaghettis eben !!!

Dazu essen wir immer einen gemischten Salat.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

23.12.04 luder1976

Spargel Pizza M

(schnell gemacht)

Für den Teig

200 g Mehl ,
20 g Hefe,
Salz, Zucker,
3 Ei. Öl

Belag

1x 250 g Grüner + 1x 250 g weiße Spargel,
20 g Butter,

100 g Parmesan, geraspelt,

50 g Mandelblättchen

Mehl in Schüssel geben hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde, Prise Salz und Zucker und das Öl auf dem Mehlandrand verteilen.

Die Hefe mit 100 ml lauwarmen Wasser begießen und darin auflösen. Zutaten von Mitte her zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und 30-40 Minuten gehen lassen. Jetzt den Belag die weißen Spargel schälen, dickere Stangen längs halbieren. Grünen Spargel nur am unteren Ende schälen. Alle Spargelstangen in 6 cm lange Stücke schneiden.

3. Eine Form (28 cm Durchmesser, (möglichst mit herausnehmbarem Boden) 20 g weiche Butter ausstreichen.

Den Teig in der Größe der Form ausrollen, in die Form legen, Weiße und grüne Spargelstücke gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Parmesan +Mandelblättchen bestreuen, oben darauf noch paar Butterflöckli verteilen.

4. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei ca. 250°C 2 Leiste von unten **30 Minuten backen**. Während der letzten 10 Minuten evtl. mit Backpapier abdecken, falls die Mandeln zu dunkel werden. Die Spargelpizza lauwarm servieren

Spätzle Pizza 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Spätzle Eierspätzle

150 g Käse Greyerzer

1 Bund Majoran

150 ml Milch

100 g Schlagsahne

4 Eier

Pfeffer aus der Mühle

Muskat, gerieben

250 g Kirschtomaten, rot

250 g Kirschtomaten, gelb

Fett für die Form

Zubereitung

Spätzle ca. 10 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Käse reiben. Majoranblättchen abzupfen. Die Hälfte fein hacken, Rest beiseite legen.

Milch, Sahne und Eier mit einem Schneebesen gut verschlagen. 100 g geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Spätzle abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Pizza- oder Gratinform 28 cm fetten. Spätzle hineingeben. Käse-Sahne-Mischung darüber gießen. Leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C etwa 10 Minuten backen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Pizza herausnehmen. Mit Tomaten und übrigen Käse belegen. Weitere 10-15 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Mit restlichen Majoranblättchen bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 640

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.05.02 Elli K.

Spinat Frischkäse Pizza mit Mandeln M

Zutaten für 1 Portionen

300 ml Wasser

$\frac{3}{4}$ TI Salz

1 El Olivenöl

450 g Mehl Typ 405

2 TI Zucker

1 Pck. Hefe Trockenhefe

600 g Spinat Rahmspinat, TK

400 g Frischkäse, natur

100 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Aus Wasser, Salz, Olivenöl, Mehl, Zucker und Trockenhefe einen Pizzateig herstellen. Dazu die Zutaten verrühren und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen. Darauf den Frischkäse verteilen, mit den gehobelten Mandeln nach Belieben bestreuen und den aufgetauten Spinat drüber geben. Wer der Meinung ist, zu einer ordentlichen Pizza gehört Käse, kann die Pizza natürlich auch damit verfeinern. Den Käse einfach auf die Spinatschicht geben.

Tipp: Der Frischkäse ist, je nach Marke und Fettgehalt unterschiedlich in der Konsistenz. Damit er sich besser auf dem Pizzateig verteilen lässt, gebe ich ihn meist in eine Schüssel und verrühre den Frischkäse mit etwas Milch. So entsteht eine cremigere Masse, die sich mit einem Esslöffel hervorragend auf den Teig streichen lässt.

Dann das Blech im vor geheizten Backofen ca. 35-45 Minuten bei 200-225°C ohne Umluft auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

31.12.05 Chenetra

Kommentar von colfer 19.01.2006 19:06

Hallo,

die Pizza war sehr lecker, allerdings habe ich es etwas verändert.

Wir haben den Spinat mit Knoblauch und Zwiebel gewürzt.

Den Frischkäse haben wir mit Senf, Muskat, Salz, Pfeffer und ein wenig Zitrone verfeinert.

Versehentlich habe ich die Pizza bei Umluft gebacken, geht auch wunderbar.

Wirklich sehr schmackhaftes und sättigendes Rezept.

Spinat Pizza 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Quark Mager

50 g Öl Sonnenblumen-

3 EI Milch

½ TI Zucker

1 TI Meersalz

1 Eier

300 g Mehl Weizen
1 Pkt. Backpulver
5 Ei Tomatenmark
2 Knoblauch Zehen
1.5 kg Blattspinat
5 Tomaten
1 Ei Oregano, gerebelt
1 TI Thymian, getrocknet
Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Teig:

Quark, Öl, Milch, Zucker, Salz, Ei und die Hälfte des mit dem Backpulver vermischten Mehl werden verrührt, der Rest des Mehles untergeknetet. Nun muß der Teig mindestens eine Stunde kalt ruhen. Danach wird er auf einem gefetteten Blech ausgerollt, mit dem Tomatenmark bestrichen und mit dem kleingehackten Knoblauch bestreut. Den Spinat haben wir in der Zwischenzeit geputzt und im Salzwasser 1-2 Min. gekocht. Mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und auf der Pizza verteilen. Jetzt mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Basilikum und Muskat würzen. Tomaten in Scheiben schneiden und auflegen. Nochmals mit Knoblauchpulver würzen und mit geriebenem Käse bestreuen. Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Pizza 30 - 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
30.11.00 Sonja

Kommentar von bross 10.12.2005 11:39

Ich habe Rahmspinat verwendet und noch ein wenig Ziegenkäse auf der Pizza verteilt! Es war total köstlich und verdammt schnell gemacht.

LG! bross

Tomaten Pizza M

Da Tomaten beim backen viel Saft abgeben, verwende ich für diese Pizza einen Teig, der die Flüssigkeit aufnehmen kann + trotzdem knusprig bleibt.

Zutaten für eine Pfanne von 28 ccm Ø

Für den Teig

130 g Weizenvollkornmehl
70 g Natur- Langkorn-Reismehl
12 g fr. Hefe
75 ccm Handwarm kohlensäurehaltiges Mineralwasser

75 g Zw. Magerquark

40 g weiche Butter
1 TL gem Koriander

Für den Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel geben + in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe mit dem Wasser dem Quark + etwas Mehl verrühren.

Butter, Salz + Gewürze dazu geben.

Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min gehen lassen.

Für den Belag :

200 g ger Hartkäse

½ geh. Petersilie
750 g in Scheiben geschnittene Tomaten
1 ½ ger. Vollkornzwiebäcke
Meersalz
Pfeffer a d M
Etwas getr. Kerbel + Oregano

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden.

Ger. Zwiebacke über den Teig streuen, Tomatenscheiben darauf verteilen, mit den Gewürzen bestreuen

Käse darüber streuen.

Die Pizza zugedeckt auf Stufe 1 ½ von drei möglichen Stufen in 40 min von unten schön braun backen.

Bei 4 Portionen etwa 2050 kj / 490 kcal

25 g Eiweiß, 22 g Fett, 42 g Kohlehydrate, 8 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 45 min

Backzeit: etwa 40 min

Topfenpizza 1 Ei M

Zutaten für 5 Portionen

200 g Quark Topfen

1 Eier

4 EI Milch

8 EI Öl

1 Msp. Salz

200 g Mehl Vollmehl

½ Pck. Backpulver

Tomatenmark

Paprika, in Streifen

Oliven

Champignons

Tomaten, in Scheiben

Oregano

Knoblauch

Käse

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Tomatenmark bestreichen und mit den Tomatenscheiben, Paprikastreifen, Champignons und Oliven belegen, mit Käse bestreuen, würzen und bei Mittelhitze backen. Der Belag kann nach Geschmack variiert werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.11.02 Traudl

Vegetarische Pizza mit Pilzen M

Zutaten für 4 Personen

1/2 Würfel Hefe

100 ml Milch,

1 Prise Zucker,

275 g Mehl,

Salz,

60 g Butter,

200 g Brokkoli,

3 Tomaten,

1 rote Paprikaschote,
1 Dose Maiskörner (425 ml),
150 g Champignons,
250 g passierte Tomaten

100 g ger. Mittelalter Gouda

Pfeffer,
1 TL getr. Oregano,
2 EL Öl

1. Hefe zerbröseln, in der lauwarmen Milch auflösen. Zucker einrühren. Mit
 2. Gemüse abbrausen und putzen. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren. Tomaten in Streifen teilen. Mais Brokkoli abtropfen lassen. Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Teig zu zwei Kreisen (30 cm Durchm.) ausrollen, auf gefettete Bleche legen. Mit passierten Tomaten bestreichen, Gemüse, Pilze, Käse aufstreuen. Mit Salz, Pfeffer Oregano würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pizzen 15 Min. ruhen lassen, Öl aufträufeln, jeweils ca. 30 Min. auf der mittleren Schiene backen.
- Zub. ca. 35 Min. Ruhen ca. 45 Min. Backen, ca. 1 Std.
Pro Pers. 590 kcal
Fett ca. 23 g EW ca. 21 g KH ca. 67 g.

Weizen Dinkel Pizza 1 Ei M

Zutaten für 2 Personen
200 g Weizenmehl
50 g grob geschroteter Dinkel
1/2 Würfel (21 g) Hefe
6 EL Olivenöl
1 Prise Salz

1 Ei

60 g Champignons
2 Tomaten
70 g Porree (Lauch)

100 g mittelalter Goudakäse

6 schwarze Oliven

Zubereitung

1. 150 g Mehl und Dinkelschrot mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinbröckeln, mit 1/8 Liter warmem

Wasser verrühren. Mit Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig vermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Vorteig mit Mehl verkneten. Anschließend 4 Ei Öl und Salz zufügen und alles gut durcharbeiten. Restliches Mehl zugeben und mit den Händen unterkneten. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

3. Ei ca. 10 Minuten hart kochen. Abschrecken. Champignons putzen und feinblättrig schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Porree putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Gouda grob reiben.

4. Teig erneut durchkneten und mit den Händen in eine gefettete Pizzaform (28 cm) drücken. Pizzaboden mit 1/3 des Käses bestreuen. Mit Champignons, Tomaten, Porree und Oliven belegen. Alles mit restlichem Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°/Gasherd Stufe 3) **ca. 30 Min. backen**. Ei pellen und in Scheiben schneiden. Nach 20 Minuten Eischeiben und restlichen geriebenen Käse auf der Pizza verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).
Arbeitszeit ca. 30 Min.

Zwiebel Pizza M

MIT ZWEIERLEI KÄSE

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
Salz
5 Ei Öl
5 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
1 Bd. Basilikum

75 g Gorgonzola

75 g Mozzarella

200 g passierte Tomaten (Fertigprodukt)
Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröckeln, mit 50 ml lauwar-
mem Wasser und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort
ca. 15 Min, gehen lassen. 1 TL Salz, 2 Ei Öl und 200 ml lauwarmes Wasser

unterkneten. Teig zur Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und nochmals ca. 45 Min. gehen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, in Ringe teilen, in 1 El Öl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, dazupressen. Tomaten abbrausen und in Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, Blätter, abzupfen, hacken. Käse würfeln. 3. Teig durchkneten, vierteln. Je auf der bemehlten Arbeitsfläche rund (o ca. 24 cm) ausrollen. 20 Min. gehen lassen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen, Pizzen mit passierten Tomaten bestreichen, Tomatenscheiben, Kräuter, Zwiebeln sowie Käse darauf verteilen. Salzen, pfeffern, mit übrigem Öl beträufeln, **20-25 Min. backen.**

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Person ca. 720 kcal, Eiweiß 22 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 94 g
Lisa Nr. 10/02

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 6. Februar 2006

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Montag, 6. Februar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans