

Pizza Rezepte

Parisette Pizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Champignon, Käse, Pikant, Snack

TOMATENSAUCE

1	Schalotte	400 g	Dose Pelati-Tomaten; gehackt
2	Knoblauchzehen		Salz
1	Essl. Olivenöl		Schwarzer Pfeffer
1	Essl. Tomatenpüree		

ZUM BELEGEN

1	Grosses Pariserbrot	150 g	Mozzarella
50 g	Salami; in Scheiben		Schwarzer Pfeffer
100 g	Champignons; evtl. Dose	1/2	geh. TL Getrockneter Oregano
150 g	Greizer		

Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Im Olivenöl goldgelb andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten, damit es sein Aroma entfalten kann. Dann die gehackten Pelati-Tomaten dazugeben. Die Sauce auf kleinem Feuer zehn Minuten ungedeckt leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Pariserbrot der Länge nach halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Tomatensauce auf den Schnittflächen verteilen. Mit dem Salami belegen.

Die Champignons scheideln. Den Greizer und Mozzarella klein würfeln. Alle diese Zutaten auf den Broten verteilen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle sowie Oregano würzen.

Die Parisette-Pizzas im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während zwölf bis fünfzehn Minuten überbacken. Vor dem Servieren die heißen Brote halbieren.

Als Beilage passt ein Blatt- oder Rüeblisalat.