

# Pizza Rezepte

## Fischpizza

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Fisch, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Pizza, Zucchini

---

				<b>Teig</b>	
300 g	Mehl			1/2 Teel.	Salz
21 g	Hefe (1/2 Würfel)			100 ml	Öl
				<b>Belag</b>	
1	Glas	Tomatenpüree mit Kräutern		2	Zucchini
		Salz		1	Büchling (geräuchert)
		Pfeffer		10	Sprotten (geräuchert)
2		Zwiebeln		150 g	Brennnesselkäse
250 g		Champignons			

---

Mehl, Hefe und Salz mischen. Öl und ca. 100 ml lauwarmes Wasser zufügen, verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Tomatenpüree darauf streichen, salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Büchling filetieren, etwas zerkleinern und mit den Sprotten auf das Gemüse legen. Käse grob raspeln und darüber streuen. Die Pizza noch mal 15 Minuten gehen lassen.

Dann im Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen.

In 16 Stücke teilen und servieren.