

Pizza salsiccia e funghi

Pizza mit italienischer Wurst



Zutaten für drei Personen:

ca. 250 g frischer Pizzateig
3-4 EL Pizzasauce
300 g Salsiccia (ital. Rohwurst)
1 Scheibe Kochschinken
200 g geriebener Mozzarella
4 EL geriebener Parmesan
Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-6 Kirschtomaten
150 g größere Champignons
6 schwarze Oliven
1 geröstete Paprikaschote aus dem Glas
1 TL Olivenöl

1. Ein Backblech in der untersten Leiste einhängen. Backofen lange auf 250° (noch besser : 275°) vorheizen.
2. Bei den italienischen Würsten die Haut abziehen und das Wurstbrät in einer beschichteten Pfanne ohne Fett krümelig durchbraten. Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pilze putzen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Geröstete Paprikaschote in Streifen schneiden.
4. Pizzateig auf bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Einen Rand formen.
5. Dünn mit Pizzasauce bestreichen, mit etwa 4 EL. Schinkenscheiben vierteln und auflegen. Gebratenes

Wurstbrät auf der Pizza verteilen. Paprikastreifen auflegen. Gleichmäßig mit geriebenem Mozzarella und Parmesan bestreuen. Nach Geschmack mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
6. Halbierete Kirschtomaten (mit der Schnittfläche nach oben) sowie die Pilzscheiben auflegen. Mit Oliven garnieren. Optional noch mit etwas Olivenöl beträufeln.
7. Das Backpapier mit der Pizza mit einer Pizzaschaufel (oder einem Helfer) auf das Backblech heben und die Pizza ca. 8-12 Minuten backen. Gegen Ende nachsehen, ob sie nicht schon zu dunkel wird.

Hinweise:

Rezepte für Teig und Sauce siehe Grundrezepte Pizzateig und Pizzasauce.

Backöfen verhalten sich leider unterschiedlich. Daher erst einen Probelauf wagen.

Pizzateig kann man - in Klarsichtfolie eingeschlagen - einige Tage im Kühlschrank im 0° Fach aufheben. Das tut dem Teig sogar gut.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min (jeweils ohne die Zeiten für Pizzateig und Pizzasauce), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024