

Pizza

1 GR salzigen Quark-Ölteig herstellen.
In 2, 4 oder 8 Teile teilen und zu Kreisen auswellen.
Auf 2 vorbereitete Backbleche legen.

Herzhafter Belag:

2 EL Olivenöl	in der Pfanne erhitzen,
400 g Hackfleisch	anbraten.
2 Zwiebeln	fein schneiden, mitbraten.
60 g Salamischeiben	halbieren, in Streifen schneiden, zugeben.
2 rote Paprika abwaschen,	halbieren, entkernen, heiß in kleine Würfel schneiden,zugeben.
1 Dose Tomaten stückig	Saft abgießen, zugeben.
Ketchup, Oregano, Salz	Mit abschmecken.
200 g Gouda	Den Belag gleichmäßig verteilen. auf den Pizzen gleichmäßig verteilen.

Vegetarisch pikant:

3-4 Stangen Lauch	längs durchschneiden, putzen, unter fließend Wasser waschen. In schmale Streifen schneiden.
2 Zwiebeln	fein schneiden.
2 EL Olivenöl	in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Lauch zugeben, mitdünsten. Mit abschmecken.
Pfeffer und Salz	
Ketchup	auf den Teigplatten verteilen, dabei einen Rand lassen. Die Lauchmasse verteilen.
200 g geriebenen Gouda	gleichmäßig aufstreuen.

