

Pizza

(10 Pers.)

- 1 Rezept feiner Pizzateig oder
- 1 Rezept Hefegrundteig
- ½ Rezept Tomatensauce pikant
- 1 grüne Paprikaschoten in Ringe geschnitten oder in Würfel
- 10 kleine Champignons
- 250 g Spinat, kurz übergart.
- 1/8 Ltr. Oliven-Knoblauchöl
- 2 El. Oregano
- 1 Bund Basilikum oder Thymian

Teig auf ein geöltes Backblech dünn ausrollen, mit Knoblauchöl einpinseln.

Basilikumblätter oder Thymian darauf geben.

Tomatensauce, Paprika, Pilze und Spinat gleichmäßig verteilen.

Oregano wie Puderzucker darüber streuen.

Restliches Olivenöl mit dem Pinsel aufträufeln.

Bei 220° C ca. 15 Min. backen.