Pizza-Grundteig

Pizza » Party-Pizza » Blechpizza

Zutaten (1Blech)

» 125g Quark
» 4EL Milch
» 1 Ei(er)
» 5EL Öl
» 250g Mehl
» Salz
» Oregano
» Basilikum
» 5EL Ketchup
» Gratin-Käse
» 1EL Saure Sahne
» Curry
» 1 Knoblauchzehe(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Quark mit Milch, Ei, Öl, Salz vermischen
- Mehl hinzugeben
- Basilikum und Oregano dazugeben
- Teig gut durchkneten
- dünn auf einem gefetteten Blech ausrollen

Soße zubereiten:

- Ketchup mit saurer Sahne verrühren
- mit Oregano, Curry und Knoblauch würzen

Fertigstellung:

- Sauce dünn auf dem Teig verteilen
- Pizza nach belieben belegen
- Pizza mit Käse bestreuen
- 20-30min bei 175°C backen

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 19

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke