Grusel-Pizza Frankenstein

Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 1 Würfel Hefe
» 500g Mehl
» 7 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 1 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 500g Dosentomaten
» 1 EL Zucker
» Oregano
» Cayennepfeffer
» 1 grüne Paprika
» 200g Gratin-Käse
» 4 Scheiben Kochschinken
» schwarze Pfefferkörner
» 10 Wiener Würstchen
» 10 Mandeln
» 125g Mozzarella
» 8 schwarze Oliven

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Hefe in 200ml warmem Wasser auflösen. Mit Mehl, 6EL Öl, 1TL Salz verkneten. Zugedeckt 30min ruhen lassen. Teig kneten, ausrollen, vierteln, auf zwei geölte Bleche geben. 20min ruhen lassen.

2. Schalotte, Knoblauch abziehen, hacken, in 1EL Öl anbraten. Tomaten zufügen, aufkochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Oregano und Cayennepfeffer würzen. Paprika längs in Streifen schneiden.

3. Ofen auf 160°C vorheizen. Teig mit Soße bestreichen, Käse aufstreuen. Je eine Schinkenscheibe falten, darauf geben. Paprika als Spinnenbeine darum legen. Pfefferkörner als Augen aufsetzen. Würste halbieren, an einem Ende einschneiden, je eine halbierte Mandel hineinschieben. Je 5 "Finger" auf den Teig legen.

4. Pizza je Blech 15min backen. Mozzarella in 8 Scheiben teilen. Oliven halbieren, als Augen aufsetzen. Auf die Pizzen geben, in 5min fertig backen.

Nährwerte: 1380kcal/E52g/F77g/KH100g pro Pizza

angelegt am: 18.01.2004 Rezept-Nr: 814

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