Artikel vom 17.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pizzatasche

Pizzatasche



Foto: Heidi Kluger

Zutaten:

300 g Mais (Dose),

3 rote Zwiebeln,

1 rote Paprika,

2 Rollen Pizzateig á 400 g (Kühlregal),

200 g geriebener Mozzarella,

80 g Seranoschinken,

80 g italienische Salami (dünne Scheiben),

200 g Hähnchengyros (fertig gebraten),

Salz,

Pfeffer,

gerebelter Oregano,

2 Zweige Rosmarin,

Chiliflocken.

Zubereitung:

Mais abtropfen lassen, Zwiebeln in feine Ringe und Paprika in kleine Stücke schneiden. Eine Rolle Pizzateig mit Backpapier auf einem Backblech entrollen, mit ⅔ Käse bestreuen sowie darauf den Seranoschinken, ⅔ Salami, Hähnchengyros, Mais und ⅔ Zwiebelringe verteilen. Mit etwas Salz, Pfeffer und gerebelten Oregano würzen. Zweiten Pizzateig drüberlegen (Backpapierseite nach oben, danach abziehen) und die Ränder andrücken. Reste von Salami, Zwiebeln und Käse auf dem Teig verteilen und mit gezupften Rosmarinnadeln und Chiliflocken bestreuen. Bei 220 Grad, Ober-/Unterhitze, etwa 15 Minuten backen.

Tipps: Alle Zutaten für die Füllung sind variierbar – auch für Vegetarier geeignet. Essensreste können sehr gut am nächsten Tag aufgebacken werden (bei 150 Grad, Ober-/Unterhitze, für circa 15 Minuten in den Ofen). Dazu passt ein grüner Salat.

Heidi Kluger