



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PIZZAVARIATIONEN AUS DER PFANNE



HAUPTZUTAT

Gemüse/Käse/Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

8 mittlere oder 12
kleine Pizzen

ZUTATEN

- 1 Rezept Pizzateig für die Pfanne

Tomatensauce für Pizza Romana und Sardinia:

- 1 große Zwiebel in Ringe geschnitten
- 7-8 große Tomaten, geschält und gehackt
- 1-2 zerdrückte Knoblauchzehen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 TL getrockneter Oregano oder frische Oregano Blättchen

Pizza Romana:

- 150 g Büffelmozzarella, in kleinen Scheiben
- Optional schwarze Oliven
- Einige frisch gehackte Basilikumblätter
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Pizza Sardinia:

- Olivenöl
- 8 Sardellenfilets oder alternativ 1 Dose Sardinen in Olivenöl (ca. 85 g Abtropfgewicht)
- Einige Kapernäpfel

Pizza Quattro Formaggi:

- Mengen nach Geschmack, mindestens aber 50 g von jeder Käsesorte für 3-4 Pizzen
- Parmesan
- Mozzarella
- Provolone
- Milder Gorgonzola
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1) Den Teig 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen und inzwischen die Tomatensauce vorbereiten.

Für die Sauce:

- 1) Eine Le Creuset Pfanne erhitzen, Olivenöl zugeben und die Zwiebelringe mit den gehackten Tomaten darin anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und kräftig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem oder getrockneten Oregano abschmecken.
- 2) Den Teig zu 8 mittleren oder 12 kleinen dünnen Fladen auswellen. Eine große Le Creuset Pfanne heiß werden lassen, etwas Olivenöl in die Pfanne geben und 3-4 Teigfladen hineinlegen. Optional die Kräuter hinzufügen, bis sie duften. Den Deckel auflegen und ca. 3-4 Minuten goldbraun anbacken.
- 3) Den Deckel abnehmen, Pizza in der Pfanne wenden und wie folgt in 5-7 Minuten zugedeckt fertig backen. Die restlichen Pizzateiglinge nacheinander ausbacken.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Pizza Romana:

- 1) Pizzafladen in der Pfanne wenden und zuerst die Tomatensauce darauf verteilen und einmal kreisförmig mit Olivenöl beträufeln.
- 2) Mit Mozzarella und Oliven belegen und zugedeckt fertigbacken. Mit Basilikumblätter bestreuen und servieren.

Pizza Sardinia:

- 1) Pizzafladen in der Pfanne wenden und zuerst die Tomatensauce auf dem Teig streichen. Kapern, und die Sardellen darauf verteilen.
- 2) Zum Schluss mit ein bisschen Olivenöl beträufeln und zugedeckt fertigbacken.

Pizza Quattro Formaggi:

- 1) Parmesan reiben und die anderen Käsesorten in kleine Würfel schneiden.
- 2) Pizzafladen in der Pfanne wenden und Käsewürfel auf dem Pizzateig verteilen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- 3) Wenig Olivenöl über die Pizza geben, damit sie nicht trocken wird und zugedeckt

Optional:

- 1) Die Pizzen mit den leicht angebratenen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com