

## Rezept

# American Pizza

Ein Rezept von American Pizza, am 17.12.2025

## Zutaten

|         |                                  |        |   |
|---------|----------------------------------|--------|---|
| 1       | Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig | ½ Dose | stückige Tomaten (200 g)                |
| 5 EL    | BBQ-Sauce                        |        | Salz                                    |
|         | Pfeffer                          | 1      | kleine rote Zwiebel                     |
| ½       | grüne Paprikaschote              | 1      | kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht) |
| 1 Kugel | Mozzarella                       | 300 g  | Sahne-Schmelzkäse                       |
| 175 g   | geriebener Emmentaler            |        | 1 Eiweiß                                |
| 250 g   | Rinderhüftsteak                  | 1 EL   | Olivenöl                                |

## Außerdem:

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal, 53 g F, 57 g EW, 102 g KH

## Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen die Tomaten mit der BBQ-Sauce aufkochen und in 5 Min. etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Paprikaschote halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in schmale Streifen scheiden. Den Mais abtropfen lassen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Den Teig vierteln und jeweils auf einem Stück leicht bemehltem Backpapier rund (30 cm Ø) ausdrücken oder ausrollen. Ein Viertel des Schmelzkäses auf dem Rand jeder Pizza verteilen, den geriebenen Käse gleichmäßig daraufstreuen. Eiweiß leicht verquirlen und da, wo die Käsefüllung endet, rundherum auf den Teig pinseln. Teigrand über die Füllung ziehen, erst mit den Händen, dann mit einer Gabel rundherum sorgfältig andrücken.
3. Sauce auf der Pizza verstreicheln. Mit Zwiebel, Paprika, Mais und Mozzarella belegen. Pizzas samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 13 Min. backen. Inzwischen Hüftsteak trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Öl in einer Pfanne pro Seite in 3-4 Min. medium braten. Steak mit einem Teller abdecken und 5 Min. ruhen lassen, dann quer in schmale Scheiben schneiden. Fertige Pizza mit einem Viertel der Steakstreifen belegen. Restliche Pizzas ebenso zubereiten.