

Rezept

# Gefüllte Zwiebelpizza

Ein Rezept von Gefüllte Zwiebelpizza, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>1 Rolle</b> backfertiger Pizzateig (ca. 400 g; Kühlregal)	<b>400 g</b> rote Zwiebeln
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>6</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
<b>1 EL</b> getrocknetes Pizzagewürz oder getrockneter Thymian	Salz
<b>125 g</b> Büffel-Mozzarella	Pfeffer
Backblech	<b>2</b> Knoblauchzehen
	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Pizzateig aus der Verpackung nehmen und auseinanderrollen.

---

2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin rundherum 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die Tomaten klein schneiden und dazugeben, mit Pizzagewürz oder Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben (trotz des in der Packung enthaltenen Papiers). Eine Teighälfte mit den Zwiebeln bedecken. Den Mozzarella klein schneiden und darüber verteilen.

---

4. Die zweite Teighälfte über die Füllung legen, rundherum an den Rändern leicht andrücken und die Oberfläche mehrmals diagonal einschneiden, sodass die Füllung sichtbar wird.

---

5. Den Knoblauch schälen, in ein Schälchen pressen und mit dem restlichen Öl verquirlen. Den Teig damit einpinseln. Die Pizza im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 16 Min. backen.