

## Rezept

# Mettwurstpizza

Ein Rezept von Mettwurstpizza, am 18.01.2025

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> große Zwiebel                                     | <b>3 EL</b> Öl   |
| <b>1 Dose</b> Pizzatomaten (400 g)                         | <b>1 EL</b> getrocknete ital. Kräuter  |
| Salz   | Pfeffer  |
| <b>2</b> Zucchini  | <b>2</b> Paprikschoten (in verschiedenen Farben)                                 |
| <b>100 g</b> Gouda (Stück)                                 | <b>1</b> fertig ausgerollter Pizzateig auf Backpapier (400 g; aus dem Kühlregal) |
| <b>100 g</b> feste grobe Mettwurst oder Salami in Scheiben |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin kurz andünsten. Pizzatomaten dazugeben und mit getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und 10 Min. köcheln lassen.
2. Den Backofen auf 250° vorheizen. Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Von den Paprika Deckel abschneiden und die Kerngehäuse entfernen. Schoten waschen und in große dünne Ringe schneiden. Den Gouda reiben.
3. Den Teig auf ein Backblech legen. Die Sauce darauf verteilen. Mit Gemüse und Wurst belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber verteilen. Die Pizza im Ofen (Mitte; Umluft 200°) 20-25 Min. backen.