

Rezept

Monsterpizza

Ein Rezept von Monsterpizza, am 27.04.2024

Zutaten

200 g passierte Tomaten (aus der Dose)	2 EL Tomatenmark
2 TL Pizzagewürz	Salz
Pfeffer	75 g Champignons
4 kleine Kabanossi	schwarze Oliven
1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 Scheibe Kochschinken	4 Kirschtomaten
125 g Mini-Mozzarellakugeln	1 Handvoll Rucola (nach Belieben)
2 EL Mais (aus der Dose)	1 fertig ausgerollter Pizzateig auf Backpapier (400 g; aus dem Kühlregal)
150 g geriebener Gouda	50 g geriebener Cheddar

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 15 g F, 17 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Passierte Tomaten, Tomatenmark und Pizzagewürz verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Cabanossi und Oliven jeweils in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, waschen und wie den Kochschinken in Streifen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Mais bereitstellen.
4. Den Pizzateig auf der Arbeitsfläche entrollen. Mithilfe einer umgedrehten Schüssel (12 cm Ø) und eines scharfen Messers Kreise aus dem Teig ausschneiden und auf das Blech legen. Teigplatten gleichmäßig mit Tomatensauce bestreichen. Aus den verschiedenen Zutaten Monstergesichter formen.
5. Pizza mit Käse bestreuen und 10-15 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen. Nach Belieben mit Rucola garnieren.