

Rezept

Pfannenpizza mit Halloumi

Ein Rezept von Pfannenpizza mit Halloumi, am 18.04.2026

Zutaten

140 g Dinkelmehl (Type 1050)	10 g frische Hefe
Zucker	Salz
6 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	120 ml stückige Tomaten (aus dem Glas)
½ TL getr. Oregano	Pfeffer
1 Frühlingszwiebel	100 g Halloumi
1 große Tomate	1 Handvoll Basilikumblätter
6 grüne Oliven (entstein)	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 46 g F, 23 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit 1 Prise Zucker in die Mulde geben. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Anschließend den Hefeansatz mit den Knethaken des Handrührgeräts langsam unter das Mehl arbeiten. 1 Prise Salz und 2 EL Öl dazugeben und ebenfalls untermischen. Den Teig abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Währenddessen Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Die stückigen Tomaten hinzufügen und unter Rühren ca. 4 Min. leicht köcheln lassen, mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Den Halloumi in dünne Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Das Basilikum waschen und trocken tupfen.
4. Den Teig halbieren und jede Teighälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen. Zwei beschichtete Pfannen (Ø ca. 20 cm) mit je 1 EL Öl erhitzen und die Fladen darin zugedeckt ca. 7 Min. backen.
5. Dann die Fladen mit dem übrigen Öl bestreichen und wenden. Anschließend 2 EL Tomatensauce auf jedem Fladen verteilen und mit Frühlingszwiebel, Halloumi-Streifen, Tomatenscheiben und Oliven belegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 7 Min. knusprig backen.
6. Zum Servieren die Pizzen auf Teller setzen und mit Basilikum bestreuen. Dazu passt gut ein knackiger grüner Salat.