

Rezept

Pizza mit Austernpilzen

Ein Rezept von Pizza mit Austernpilzen, am 18.04.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	500 g Austernpilze
1 Bund Petersilie	2 TL Kürbiskernöl
2 EL Zitronensaft	Pfeffer, frisch gemahlen
150 g Edelpilz-Schmelz-Käse mit Nüssen	2 EL Kürbiskerne
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1310 kcal

Zubereitung

1. Hefe mit 1 TL Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Olivenöl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Die Austernpilze putzen, die Stielenden abschneiden. Pilze in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Beides mit übrigem Olivenöl, Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und kurz marinieren lassen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Käse klein würfeln, die Kürbiskerne grob hacken.
4. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Pilzen und Käse belegen, Kürbiskerne darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.