

## Rezept

# Pizza mit Paprika und Artischocken

Ein Rezept von Pizza mit Paprika und Artischocken, am 18.12.2025

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Portion Pizzateig (links)            | <b>1</b> große oder 2 kleine Dosen geschälte Tomaten (800 g) |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                       | Salz   |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle               | <b>2</b> gelbe Paprikaschoten                                |
| <b>250 g</b> eingelegte Artischockenherzen    | <b>250 g</b> Mozzarella                                      |
| <b>1 TL</b> getrockneter Oregano oder Thymian | <b>2 EL</b> Olivenöl + Öl fürs Blech                         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Teig zubereiten, ruhen lassen und direkt auf dem geölten Backblech ausrollen.
2. Tomaten abtropfen lassen, leicht ausdrücken. Den Saft brauchen wir für die Pizza nicht, also trinken oder weggießen. Tomaten sehr fein hacken oder einmal mit dem Pürierstab durcharbeiten. Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Salzen, pfeffern und auf dem Teig verstreichen.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad).
4. Paprikaschoten waschen, Deckel abschneiden und den Stielansatz rausbrechen. Aus dem Inneren der Schoten auch die Trennwände mit den Kernen rauszupfen. Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Artischockenherzen ebenfalls vierteln. Mozzarella würfeln.
5. Gemüse auf der Tomatensauce verteilen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Käse drüber, Olivenöl drauf träufeln. Blech auf die mittlere Schiene schieben und die Pizza ungefähr 25 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist. Zu braun soll er nicht werden. Rausholen, Pizza in Stücke schneiden und bald essen.