

Rezept

Ratzfatz-Pide-Pizza

Ein Rezept von Ratzfatz-Pide-Pizza, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Pide-Pizza:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Olivenöl |
| 1 Dose stückige Tomaten (400 g) | 1/3 TL getrockneter Oregano |
| Salz | Zucker |
| 1 türkisches Fladenbrot (Pide) | 100 g geriebener Mozzarella |

Belag für Kids:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 kleine Dose Mais (ca. 280 g Abtropfgewicht) | 2 kleine rote Spitzpaprika |
| 80 g Pastirma (aus dem türkischen Lebensmittelladen) | |

Belag für Eltern:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 kleine rote Zwiebel | 10 schwarze Oliven (entsteint) |
| 6 eingelegte milde grüne Peperoni | 1 kleines Bünd Basilikum |
| 50 g Sucuk (in Scheiben; aus dem türkischen Lebensmittelladen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (2 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für die Pide-Pizza Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin den Knoblauch bei kleiner Hitze andünsten. Tomaten zugeben, mit Oregano, Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Zucker würzen und 10 Min. offen bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen das Fladenbrot flach halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Für die Beläge den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Pastirma in Würfel oder Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, Oliven ebenfalls in Ringe schneiden. Die Peperoni abtropfen lassen und nach Wunsch kleiner schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter nach Belieben kleiner zupfen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Fladenbrote auf der Schnittfläche mit der Tomatensauce bestreichen und mit je 25 g Mozzarella bestreuen. Die Kinderpizza mit Mais, Paprika und Pastirma belegen und erneut mit je 25 g Mozzarella bestreuen. Die Erwachsenenpizza mit Zwiebelringen, Oliven, Peperoni und Sucuk belegen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die beiden Pizzen im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Basilikum bestreut servieren.