

Pizza presto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen gefrorene Hefeteigplatten, 1 großes Glas Spaghettisauce wie Raguletto, Nudel up, 1 Päckchen Pepperonisalami, 1 Packung Kochschinken (200g) gewürfelt, 1 kleines Glas Champignons in Scheiben, 3-4 milde Pepperoni geschnitten, 1 Beutel Reibkäse nach Geschmack.

Die Vorbereitungen:

Die Hefeteigplatten nach Vorschrift auftauen und gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier oder Backlufolie auslegen und die Teigplatten darauf legen.

Die Zubereitung:

Die Spaghettisauce (die Sorte nach Geschmack wählen) auf dem Teig verteilen. Eine Lage Käse überstreuen, Salami, Schinken, Pepperoni und die Pilze darauf verteilen und mit einer Lage Reibkäse bestreuen. Die Pizza in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 Grad Celsius etwa 30 - 45 Minuten backen.

Ich habe hier meine Lieblingszutaten angegeben.

Man kann die Pizza ganz nach Geschmack belegen. Also lasst Eurer Phantasie freien Lauf :-))

Guten Appetit wünscht SweetCandy