

# Fertigteig Pizza by Wicke

von Salome Perret

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 1.0 kg Pizzateig           | Fertigteig  |
| 3.0 cl Olivenöl            | in Pfanne erwärmen  |
| 100 g Zwiebel              | fein hacken   |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen   | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen   |
| 150 g Tomatenpuree         |   |
| 1.0 kg geschälte Tomaten   |   |
| 3.0 g Zucker               |   |
| 10 g Salz                  | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 1.0 kg Tomatensauce Napoli | Auf dem Teig verteilen  |
| 100 g Zucchini (g)         | in Scheiben schneiden (vegi)  |
| 100 g Pilze                | in Scheiben schneiden   |
| 2.0 Stück Pepperoni        | in Würfel schneiden   |
| 100 g Oliven               | schneiden   |
| 700 g Mozzarella           | raffeln, daraufstreuen  |

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept