

## Pizza Fertigsachen Vegi von T K

Mengen für 10 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen.

Extramöglichkeiten:

- Pizzateig 1min vorbacken vor belegen
- Mozzarella erst nach halber Backzeit auf Pizza verteilen.

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Oregano

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 1.2 kg Pizzateig          | fertig ausgewallt (eckig)  |
| 700 g Tomatensauce Napoli | Irgendeine Fertig-Tomatensauce   |
| 2.0 Stück Zwiebeln        | in halben Ringen   |
| 2.0 Stück Pepperoni       | Feine Streifen oder Würfel schneiden.<br>Achtung: Nicht ganze Pizza damit belegen! |
| 1.0 Stück Zucchini        | in Scheiben  |
| 100 g Pilze               | in Scheiben  |
| 50 g Oliven               | halbiert<br>Achtung: Nicht ganze Pizza damit belegen                               |
| 2.0 Stück Ananasscheiben  |  |
| 400 g Mozzarella          | geschnitten oder verrissen   |