

Pizzabelag von schiggy

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer

2.5 cl Olivenöl	
200 g Zwiebel	fein gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten, in Öl andünsten
150 g Tomatenmark	mitdämpfen
1.0 kg gehackte Tomaten	
5.0 g Rosmarin	
2.0 g Zucker	
8.0 g Salz	
600 g Mozzarella	
250 g Salami	
250 g Schinken	
250 g Pilze	
50 g Oliven	und 50g Kapern
150 g Artischocken	
200 g Paprika	
150 g Tomaten (getrocknet)	
150 g Feta (griechischer Schafskäse)	Gorgonzola

alles begeben, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln. Sauce leicht abkühlen, auf dem ausgewallten Teig verteilen, belegen. Bei Pizzas, die auf dem Blechrücken gebacken werden einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen