

Pizza

Zutaten

Boden	400 g	Mehl
	1 Pkt.	Hefe
	2 TL	Salz
	200 ml	Wasser (lauwarm)
	4 EL	Olivenöl
Sauce	250 ml	passierte Tomaten
	2 EL	Tomatenmark
	1	Zwiebel
	1	Knoblauchzehe
	2 EL	Olivenöl
	nach Geschmack	Basilikum
	nach Geschmack	Oregano
	nach Geschmack	Rosmarin
	nach Geschmack	Pfeffer
	nach Geschmack	Salz
	1	Zwiebel
Belag	150 g	Cocktailtomaten
	1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
	125 g	Mozzarella
	200 g	geriebener Käse

Utensilien

Schüssel
Nudelholz
Pfanne
Ofenblech

Zubereitung

Boden	1.	Mehl, Hefe, Salz, Olivenöl und Wasser in eine Schüssel geben und mischen
	2.	Teig daraus kneten
	3.	30 Minuten ziehen lassen
	4.	Auf Ofenblech geben
	5.	Mit Nudelholz ausrollen
Sauce	6.	Zwiebel und Knoblauch fein hacken
	7.	Zwiebel und Knoblauch in Öl in einer Pfanne anbraten
	8.	Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen
	9.	Restliche Zutaten nach Geschmack dazugeben
	10.	Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen
	11.	Sauce auf Boden geben und verteilen
Belag	12.	Zwiebel in Streifen schneiden
	13.	Cocktailtomaten halbieren
	14.	Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden
	15.	Mozzarella klein schneiden
	16.	Zwiebeln, Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und Mozzarella auf die Pizza legen
	17.	geriebenen Käse auf Pizza streuen
	18.	Blech in den Ofen schieben und bei 180° je nach Ofen 30 - 45 Minuten backen