



## Pizza-Dip

*Wer mag, kann den vegetarischen Pizza-Dip aus der Pfanne noch mit fein geschnittener Salami, Schinken oder Gemüse verfeinern.*



### Beschreibung der Zubereitung

Für den **Pizza-Dip** aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, diesen ca. 10 Minuten gehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese spiralförmig eindrehen und den Rand einer ofenfesten Pfanne mit den Teigspiralen auslegen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, Champignons vierteln, Zwiebel, Knoblauch und Champignons in erhitztem Olivenöl anrösten, mit Rotwein ablöschen, passierte Paradeiser zugeben, Basilikum hacken und hinzufügen.

Die Sauce in die Mitte der Pfanne gießen und mit geriebenem Käse bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 25–30 Minuten backen.

Den **Pizza-Dip** noch heiß direkt in der Pfanne servieren.

**Rezept:** Catrin Neumayer, [www.cookingcatrin.at](http://www.cookingcatrin.at)

(<http://www.cookingcatrin.at/>), Kochen und Küche April 2016

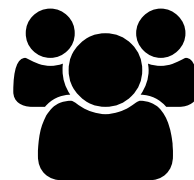
### Zutaten für 2 Person(en)

1	Zwiebel
---	---------

2	Knoblauchzehen
1	Becher* Champignons ca. 120 g
	etwas Olivenöl zum Anrösten
1 Schuss	Rotwein
1 Dose	passierte Paradeiser (500 g)
	frisches Basilikum
0.5 Becher	Mozarella, gerieben
0.5 Becher	Parmesan, gerieben
<b>Pizzateig</b>	
250 g	Mehl
120 ml	warmes Wasser
1 P.	Trockengerm
1 EL	Olivenöl
	Salz

**491**

KALORIEN PRO PORTION

**2**

PERSON(EN)

für 1 Pfanne 24–26 cm Durchmesser, ca. 4 Portionen

1 Becher = 250 ml

