

Halloween Pizza vom Grill

Für deine unvergessliche Halloween-Grillparty



5 von 2 Bewertungen



PORTIONEN

2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 MARABU Holzkohle
- 1 Backpapier
- Pizzastein für den Grill

ZUTATEN

- 2 stk fertiger Pizzateig

Pizza-Sauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Basilikum (getrocknet)
- Salz und Pfeffer
- 1 Pck Passierte Tomaten

Belag für die Halloween-Pizza

- 2 Pck Salami
- Oliven für die Deko
- 1 Pck Mozzarellascheiben
- geriebener Mozzarella oder Pizzakäse

ANLEITUNGEN

Holzkohle anzünden

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und entzünden diese direkt im Keramikgrill. Den Grill regeln wir auf 170 Grad ein.

Zubereitung der Tomatensauce

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Pfanne andünsten.
2. Die Passierten Tomaten dazugeben und mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pizza-Sauce kurz köcheln lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Halloween-Pizza belegen

1. Für unsere Halloween-Pizza formen wir aus dem fertigen Pizza-Teig ein Geist-Gesicht.
2. Die Salami legen wir so auf die Pizza, dass es aussieht, wie ein Geist. Dazu schneiden wir die Salamischeiben in der Mitte durch und benutzen sie für die Augen. Der Mund ist eine ganze Salamischeibe.
3. Aus einer Olive lässt sich ganz einfach eine Spinne machen: wir halbieren eine Olive und schneiden eine Hälfte in dünne Scheiben. Die Olivenhälfte ergibt den Körper und die Streifen die Beine der Spinne.
4. Kleine Geister können wir aus zurecht geschnittenen Mozzarella-Scheiben und Oliven machen.
5. Schau dir noch mal schnell an, wie gruselig und lecker die Halloween-Pizza aussieht, bevor deine Gäste sie aufgegessen haben.

Guten Appetit!