

## Rezept Tiefkühlpizza<sup>1</sup> des Hauses

### *Ungefähre Zutaten:*

- Billige (also möglichst billig) aus dem Discounter (nicht Pizzeria!, daher kein Notessen sie müssen vorher hinrennen und anstehen) Tiefkühlpizza aus der Pappschachtel mit vielen Exemplaren (also die die satt werden sollen) drinne (Masse statt Klasse!).
- Reibekäse (für die Geschmacksexplosion).

### *Arbeitsmittel (Mindestanforderung):*

- Backofen
- Pizzaschneider oder langes Messer

### *Zubereitung:*

- Ofen nicht so erwärmen und Zeit einstellen, wie es auf der Schachtel steht, sondern so wie sie die Pizza haben wollen.
- Vorher die Pizzas aus der Schachtel nehmen und reintun (kostet sonst mehr elektrische Energie<sup>2</sup> und / oder Wärme<sup>3</sup> oder so).
- Käse mit drauf packen.
- Ist die Pizza fertig noch zuschneiden und mampfen.

Heiko Wolf, heiko.wolf.mail@gmail.com, FDL 1.3, Stand: 01.01.2025, <https://sites.google.com/view/heikowolfinfo>,  
OCRID: 0000-0003-3089-3076

---

<sup>1</sup> <https://duckduckgo.com/?q=tiefk%C3%BChlpizza&t=braved&iar=images&iax=images&ia=images&iai=https%3A%2F%2Fimage.stern.de%2F9436400%2Ft%2FkW%2Fv5%2Fw1440%2Fr1.7778%2F-%2Ftiefkuehlpizza---corona-jahr---absatz.jpg>, abgerufen am 02.01.2025

<sup>2</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Elektrische\\_Energie](https://de.wikipedia.org/wiki/Elektrische_Energie), abgerufen am 02.01.2025

<sup>3</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/W%C3%A4rme>, abgerufen am 02.02.2025