

Champignon-Pizza



Vor dem Backen ...

Ich bereite ein einfache, aber schmackhafte Pizza zu.

Ich verwende einige Convenience-Prdoukte, so dass diese Pizza nicht unbedingt original italienisch ist. Sondern eher etwas eingedeutscht.

Für den Boden verwende ich einen fertigen Hefeteig als Pizza-Teig.

Als Käse verwendet man normalerweise Mozzarella-Käse. Ich hatte eine Tüte geriebener Emmentaler vorrätig, also habe ich diesen verwendet.

Nur der eigentliche Belag ist frisch, ich verwende viele braune Champignons und einige Schalotten und Knoblauchzehen.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano und Thymian.

Trotz allem, sehr lecker. Und natürlich hat eine Pizza auch den Vorteil, dass man sie am nächsten Tag noch kalt essen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:364]