

Pizza mit Champignons, Spitzpaprika und Oliven

Eine herrliche, lecker schmeckende Pizza. Selbst zubereitet.

Nur beim Teig greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück und verwende fertigen Pizza-Teig aus der Packung, der sogar schon auf ein Backpapier gerollt ist.

Als Zutaten für die Pizza natürlich zuerst einmal der Boden mit gestückelten, oder auch pürierten, Tomaten.

Dann als eigentlicher Belag Champignons, Spitzpaprika und Oliven.

Darüber kleingeriebener Gouda.

Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Und mit getrocknetem Majoran und Thymian.

Fertig ist die leckere Pizza, die nicht nur heiß aus dem Backofen schmeckt. Sondern auch noch am Tag darauf in kalter Variante als kleiner Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:923]