



Wir am Hörder Neumarkt e.V.

Rezept für Pizza backen

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

500 gr. Magerquark

500 gr. Mehl

4 Eier

2 Päckchen Backpulver

8 El ÖL (ca. 150 ml)

Salz

2 Ds. Pizzatomaten

2 Packungen geriebenen Käse (Emmentaler, Gouda oder Pizzakäse)

Oregano

Für den Belag nach Wahl z.B. Salami, gek. Schinken, Pilze, Mais, Thunfisch, Paprika oder Zwiebeln

Zubereitung:

Quark, Eier, Öl, Salz, Mehl und das Backpulvergut miteinander verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. In dieser Zeit kann der gewünschte Belag schon mal geschnippelt werden.

Den Teig nach Belieben ausrollen (rund oder eckig) und die Pizzatomaten darauf verteilen. Nun mit den gewünschten Belag belegen und zum Schluß mit dem Käse bestreuen.

Nach dem backen die Pizza nach Bedarf mit Oregano bestreuen.

Backzeit: ca. 25 Min. bei 200°C.