

Pizzasauce

Schnelle Pizzasauce -

Rezept für 1Blech (6 Portionen)

- 100g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Basilikum
- 1 EL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz

Das Tomatenmark in einer Schüssel mit heißem Wasser anrühren bis es cremig wird. Die Knoblauchzehen schälen und pressen und dann zusammen mit dem Olivenöl und den Gewürzen in die Schüssel geben. Verrühren.

Belag (2 Portion)

Gemüse

- 1/2 Zwiebel
- 1 Paprika
- 3 frische Champignons
- 4 EL Mais
- 80 g geriebenen Käse

Das Gemüse und die Pilze waschen und würfeln bzw. in Scheiben schneiden. Alles auf dem Pizzateig verteilen und mit dem geriebenem Käse bestreuen.

Oder Margherita

80g Reibekäse (Mozzarella,

Gouda und/oder Emmentaler)