

Pizza-Kuchen

Für 4-6 Portionen:

2 Pizzateige	1 Dose Tomaten, gehackt	4 EL Tomatenmark
Pizzagewürz	1 Zwiebel	1 rote Paprika
100 g Salami-Scheiben	100 g Kochschinken	200 g Käse, gerieben

Im ersten Schritt den fertigen Pizzateig aus der Packung nehmen und so ausrollen, dass man mit einer 24 cm-Durchmesser-Springform zwei Kreise pro Teig ausstechen kann. Am Ende sollte man auf vier Teig-Rohlinge kommen. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und die unbelegten Pizzen jeweils 5 Minuten vorbacken, dann aus dem Ofen nehmen.

Aus gehackten Dosentomaten, Tomatenmark und Pizzagewürz eine Soße anrühren. Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Paprika abwaschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Schinken und Salami nach eigener Vorliebe zerkleinern.

Nun eine Teigschicht der Stabilität halber in die Springform legen, die bereits zum Ausstechen verwendet wurde. Mit 1/4 der Soße bestreichen und ein wenig Zwiebeln, Paprika, Schinken und Salami darauf verteilen. Mit 1/4 des Käses bestreuen und eine weitere Teigschicht auflegen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Teigschichten aufgebraucht sind und die oberste Schicht aus Belag und Käse besteht.

Das Ganze samt Springform bei 180 Grad Umluft in den Ofen schieben und etwa 20 Minuten durchbacken lassen.

NN am 09. April 2025