

PASSWORT

LUPE

TEAM

LUPE
ERMITTELT

Funghi ist Italienisch
und heißt Pilze.



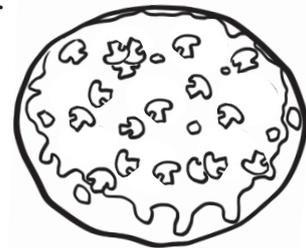
Rezept: Pauls Pizza Funghi

Zubereitung:

1. Lege Backpapier auf einem Backblech aus.
2. Rolle den fertigen Teig auf dem Backpapier aus.
3. Verteile die Tomatensoße mit einem Löffel auf dem Pizzateig.
4. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
5. Säubere die Pilze. Entferne unten am Stiel das trockene Ende. Schneide die Pilze dann in Scheiben und lege sie auf den Pizzaboden.
6. Würze die Pilze mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer und Kräutern, die du magst.
7. Raspele den Käse oder schneide ihn in dünne Scheiben. Verteile den Käse dann über den Pilzen.
8. Schiebe das Backblech vorsichtig in den Ofen. Benutze Ofenhandschuhe, damit du dich nicht verbrennst.
9. Nach 15-20 Minuten ist die Pizza fertig. Das erkennst du, wenn der Rand und der Käse braun geworden sind.
10. Lass das Backblech von einem Erwachsenen aus dem Ofen holen.
11. Lass die Pizza ein wenig abkühlen und schneide sie dann in Stücke. **Guten Appetit!**

Du brauchst:

- 1 Paket fertiger Pizzateig (400g) mit Tomatensoße (200g)
- 8 frische Pilze, am besten Champignons
- Salz und Pfeffer
- Kräuter, z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin oder Basilikum
- 150 g Käse, z. B. Gouda, Mozzarella oder Schafskäse



Du kannst
auch anderes Gemüse
auf den Pizzaboden legen.
Ich mag gerne Zucchini und Oliven!
Und du?