

# Pizza-Grundteig

Pizza » Party-Pizza » Blechpizza

## Zutaten (1Blech)

- » 125g Quark
- » 4EL Milch
- » 1 Ei(er)
- » 5EL Öl
- » 250g Mehl
- » Salz
- » Oregano
- » Basilikum
- » 5EL Ketchup
- » Gratin-Käse
- » 1EL Saure Sahne
- » Curry
- » 1 Knoblauchzehe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Teig zubereiten:

- Quark mit Milch, Ei, Öl, Salz vermischen
- Mehl hinzugeben
- Basilikum und Oregano dazugeben
- Teig gut durchkneten
- dünn auf einem gefetteten Blech ausrollen

Soße zubereiten:

- Ketchup mit saurer Sahne verrühren
- mit Oregano, Curry und Knoblauch würzen

Fertigstellung:

- Sauce dünn auf dem Teig verteilen
- Pizza nach belieben belegen
- Pizza mit Käse bestreuen
- 20-30min bei 175°C backen

## Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 19

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke