



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT UNSERER REZEPTE



SUM SUM BBQ HONIG

Sum Sum BBQ-Pizza

Zutaten:

*125 g Magerquark, 5 EL Olivenöl, 1 Ei, 200 g Mehl
1 TL Backpulver, 1 TL Salz, 400 g Pizzatomen, 1 Zwiebel
1 TL getrocknetem Oregano, 3 EL „Sum Sum BBQ Honig“
1 Dose Mais, Paprika, 80 g Cheddar, 200 g Hackfleisch*

Pizzateig: 125 g Magerquark, 5 EL Olivenöl und 1 Ei möchten mit dem Knethaken des Mixers verrührt werden. Mischen Sie anschließend sorgfältig 200 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1 TL Salz und verkneten Sie die Masse mit der Quarkmischung zu einem glatten Teig. Geben Sie dann Backpapier auf das Backblech und verteilen den Teig gleichmäßig darauf. Der Belag besteht aus: 400 g Pizzatomen in einem Sieb abtropfen lassen und eine rote Zwiebel in dünne Ringe hobeln. Die Pizzatomen mit 1 TL getrocknetem Oregano und 3 EL „Sum Sum BBQ Honig“ verrühren und nach Belieben nachwürzen. 1 Dose Maiskörner bitte abtropfen lassen, Paprika in Streifen schneiden und 80 g Cheddar raspeln. 200 g Hackfleisch dürfen auch noch mit drauf. Das sollte dann zerrupft werden und als Belag mit den übrigen vorbereiteten Zugaben auf dem Pizzateig verteilt werden. Käse drauf und rein in den Ofen – bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf mittlerer Schiene 22-25 Min. backen.