

## Pizza - Romana

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Brot,- Hefe- oder 1 Packet Blätterteig TK Mehl
200	Gramm	Tomaten
125	Gramm	Champignons
150	Gramm	Mettwurst, harte
10		Oliven
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Oregano
125	Gramm	Mozarella (sonst fester Käse) Olivenöl oder Schweineschmalz

### Anleitung:

Teig auf bemehltem Brett 1/2 cm dick ausrollen. Auf flache gefettete Tortenform oder Backblech legen, dabei den Rand etwas erhöhen. Mit Öl beträufeln oder Schmalz bestreichen. Mit in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen. Die Zwischenräume mit Streifen von Pilzen, Wurst und Olivenscheiben vollfüllen. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen. Über das Ganze Käsestücke verteilen, mit Öl beträufeln oder mit Schweineschmalz bestecken und in heißer Röhre bei 225°C 20 bis 30 Minuten backen. Bei zu großer Oberhitze mit Folie abdecken. Dazu Salat oder würzige Senfgurken und gekühlten Weißwein.

Ganz nach Belieben kann man auch rohe oder gekochte Schinkenwürfel, Salamiwurst, Steinpilze, selbst Austern, Muscheln, Ananasstücke, Mango und Chirimoya hinzugeben. Erfindungsfreudige Feinschmecker probieren noch weit mehr schmackhafte und leckere Pizze!