



Zutaten für 2 Personen:

Für den Pizzateig

- 210 g Weizenmehl
- 210 g Dinkel-Vollkornmehl
- ¼ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für die Tomatensauce:

- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 100 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano und Basilikum
- 1 TL Salz, etwas Pfeffer und Zucker
- 1 Prise Chilliflocken
- 1 Knoblauchzehe

Für den Belag:

- 100 g Hörnchen klein
- 1 Mozzarella
- 4-5 Rispentomaten
- Petersilie oder Basilikum

Hörnchen klein auf der Pizza

Zubereitung:

Für den Pizzateig wird die Hefe mit Zucker in Wasser aufgelöst und gemeinsam mit Mehl und Salz zu einem Teig verknetet. Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen, den Teig etwa 10 Min. kneten. Zu zwei Kugeln formen und abgedeckt in Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30-60 Min. gehen lassen.

Backofen bei 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce alle Zutaten vermischen, kurz aufkochen lassen. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung kochen und im Sieb abgießen.

Den Pizzateig jeweils rund ausrollen. Tomatensauce darauf verteilen. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden und Pizza damit belegen. Für 10 Min. vorbacken. Nudeln darauf verteilen und für weitere 3-4 Min. fertig backen. Nach Belieben mit Basilikum oder Petersilie garnieren.



Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com