

# Alles Pizza

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

-

## ZUBEREITUNG

Es gibt unzählige Möglichkeiten, eine Pizza zu belegen. Hier einige beliebte Varianten :

**Pizza napoletana:** Sie ist die klassische Pizza und wird nur mit Tomaten, Oregano und einigen in dünne Scheibchen geschnittenen Knoblauchzehen belegt. Zuletzt mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

**Pizza marinara:** Mit Tomaten, reichlich Knoblauch sowie zerkleinerten Sardellenfilet (Anchovis) belegen und mit Olivenöl beträufeln. In Italien nimmt man sich die Mühe, die Sardellenfilets zu erst zu waschen, da mit sie nicht mehr zu salzig sind.

**Pizza «Quattro stagioni» (4 Jahreszeiten):** Die Jahreszeiten werden durch die in Viertel aufgeteilte Pizza verkörpert. Varianten gibt es auch hier viele: Zu den klassischen Aufteilungen gehört, dass  $\frac{1}{4}$  mit Artischocken,  $\frac{1}{4}$  mit Schinken,  $\frac{1}{4}$  mit Champignons und  $\frac{1}{4}$  mit Kapern belegt wird. Meistens kommen zuerst Tomaten und Mozzarella auf den Teigboden.

**Pizza con funghi:** Pro Pizza Pilze nach Belieben – meistens Champignons oder Steinpilze – mit etwas Knoblauch in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Petersilie, wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen und die Pilze auf den zuvor mit Tomaten und Mozzarella belegten Teigboden geben.

**Pizza gorgonzola:** Den Teigboden mit zerkrümeltem oder fein geschnittenem Gorgonzola bedecken, mit hauchdünnen Knoblauchscheiben belegen und mit Olivenöl beträufeln. **Pizza frutti di mare** Den Teigboden mit Tomaten, gewässerten Sardellenfilets, ausgelösten Vongole und Scampi belegen.

**Pizza melanzane:** Pro Pizza  $\frac{1}{2}$  kleine Aubergine in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in reichlich Olivenöl goldbraun braten. Dann auf dem mit Tomatensauce belegten Pizzaboden verteilen, in Scheiben geschnittenen Mozzarella darüber geben und mit Oregano, Pfeffer und Olivenöl würzen.

**Pizza ai due formaggi:** Den Teigboden mit zarten, in Ringe geschnittenem Lauch, Ricotta und Gorgonzola belegen und mit reichlich Pfeffer und Olivenöl würzen.