



Zutaten: Pizzateig rechteckig ausgewallt, gehackte Tomaten aus der Dose, Zutaten für Belag nach deiner Wahl (Fleisch, Gemüse, Käse...)

Material: Backpapier, Lollistängel (Spiessli), Backblech, Gitter

Zubereitung:

1. Lege den gekauften Pizzateig auf ein Backblech und entrolle ihn
2. Bestreiche den Pizzateig mit den gehackten Tomaten und belege die Pizza nach deinem Geschmack mit Fleisch, Gemüse, Käse, Gewürz
3. Rolle den Teig auf der kürzeren Seite satt auf
4. Schneide die Rolle in ca. 1.5 cm dicke scheiben
5. Lege die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe es bei 200°C ca. 20 Minuten lang
6. Herausnehmen und noch möglichst heiß auf die Lollistängel (Spiessli) stecken
7. Auf einem Gitter auskühlen lassen und danach genießen