



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Leicht zubereitbare Pizza

### Kolay Pizza



Ein Fertigbrotteig  
½ Teeglas Olivenöl  
5 Gläser Ketchup  
1 EL Oregano  
10 Salamischeiben  
12 Wurstscheiben  
1 Würstchen  
1 rote Paprikaschote  
1 Paprika zum Füllen  
4 Streichholzschachtel grosse frischer Weiskäse

- # Zu dem eingekauften Fertigbrotteig Öl mischen und kneten. Mit der Hilfe des Nudelholzes auf einer mehligem Unterlage in der Grösse des Backblechs ausrollen.
- # In ein gut eingeeiltes Backblech den ausgerollten Teig einlegen und mit der Gabel Löcher einstechen.
- # Nacheinander mit Ketchup beschmieren und mit Oregano und gehobeltem Käse bestreuen. Anschliessend mit den streichholzformig zugeschnittenen roten Paprika belegen.
- # Später mit dünn geschnittenen Würstchen, Wurst und Salami belegen. In das zuvor auf 200 Grad vorgeheizte Backofen geben. So lange backen bis der Pizzateig rosarot geworden ist.
- # Quadratisch zuschneiden und servieren.

Tipp: Die leichte zubereitbare Pizza ist das 1000'ste Rezept von Mütevazi Lezzetler.