



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

---

## Pizza mit Würstchen

### Sosisli Pizza



1 Fertigbrotteig  
6 Würstchen  
1 rote Paprikaschote  
4 Gläser gehobelter Schnittkäse  
6 EL Ketchup  
5 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Wasser

- # In den Fertigbrotteig 3 Esslöffel Sonnenblumenöl hinzugeben und kneten. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- # Die Würstchen dünn zuschneiden, die Paprika entkernen und in der Grösse der Würstchen zuschneiden. In den Ketchup 2 Esslöffel Wasser und 2 Esslöffel Sonnenblumenöl hinzugeben.
- # Den Teig in zwei gleich grosse Teile aufteilen, auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz in der Grösse eines mittel grossen Backblechs ausrollen.
- # Zuerst die Hälfte der Ketchupmischung auf den Teig schmieren. Danach einen Glas geriebenen Käse auf dem Teig verteilen, anschliessend die Hälfte der Würstchen und der Paprika belegen. Als letztes mit einem Glas geriebenem Käse belegen.
- # Die Pizza in den zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Teig rosarot und bis der Käse geschmolzen ist backen. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren.
- # Zuschneiden und servieren.

**Tipp:** Anstelle des Ketchups kann auch kurz gekochte geriebene Tomaten verwendet werden.