



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

---

## Käsepizza

Peynirli Pizza



½ Pg. Frische Hefe  
1 Ei  
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser  
1 Kaffeetasse Milch  
½ Kaffeetasse Öl  
1 Würfelzucker  
1 KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
1 ½ Gläser geriebener Käse  
3 EL Ketchup  
1 kleine Tomate  
1 EL Öl

- # In eine Rührschale lauwarmes Wasser, Hefe und Würfelzucker geben und mit den Fingerspitzen Hefe und Zucker zum Schmelzen bringen.
- # Ei, Milch, Öl, Salz und nach und nach Mehl unter umrühren hinzugeben. Es sollte ein nicht zu fester und nicht an der Hand klebender Teig entstehen.
- # Zugedeckt eine Stunde lang gären lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig nochmals kurz kneten. Mit dem Nudelholz passend in ein rundes Backblech ausrollen.
- # In das eingeölte Backblech den Teig einlegen und mit einem Pinsel die Mischung aus einem Esslöffel Öl und drei Esslöffel Ketchup auftragen.
- # Die Ketchupsoße zuerst mit geriebenen Käse und danach in dünne Scheiben zugeschnittene Tomaten belegen.
- # In dem zuvor auf 200 Grad erhitztem Backofen den Teig rosarot backen.
- # Zuschneiden und warm oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Auf Wunsch kann die Käsepizza wie alle anderen Pizzen mit Thymian bestreut werden.