



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Weizenvollkornmehl
1 Pkg. Trockengerm
175 ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl
0,5 TL Kräutersalz
Tomatensauce
geriebener Käse
2 Stk. Karotten
Mais
150 g Schinken
Paprikas
Paradeiser
Eier
Oregano

Mein persönlicher Tipp

Die lustigen Pizzagesichter sind super für Kindergeburtstage geeignet.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Pizza und Co*

Lustige Pizzagesichter

Zubereitung

- o Mehl, Trockengerm, Wasser, Öl und Kräutersalz in eine Schüssel geben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- o Dann Teig ca. 20 Minuten rasten lassen.
- o In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag vorbereiten.
- o Die Karotten putzen und fein reiben.
- o Wenn die Maiskörner aus der Dose sind, abseihen und abtropfen lassen.
- o Schinken und Paprika in Streifen schneiden.
- o Die Tomaten in Scheiben schneiden.
- o Natürlich können die Zutaten auch individuell je nach Vorlieben gewählt werden.
- o Den Teig nochmals gut durchkneten.
- o Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- o Den Teig in 6 bis 8 Stücke teilen und jedes Stück mit Hilfe eines Nudelwalkers zu kleinen Fladen ausrollen.
- o Diese Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Tomatensauce bestreichen.
- o So los geht's mit dem Belegen der lustigen Pizzagesichter.
- o Einfach der Phantasie freien Lauf lassen.

Ein Vorschlag für ein Pumuckelgesicht:

- o Du streust am oberen Teil Karotten und Käseraspel als Haare.
- o Für die Augen verwendest du zwei Eierscheiben.
- o Die Nase schneidest du aus Paprika und als Mund verwendest du eine halbierte Tomatenscheibe.
- o Probier einfach nach Lust und Laune aus, du wirst sehen, es werden viele tolle Gesichter entstehen.
- o Zum Schluss bestreust du die Gesichter noch mit Oregano (Sommersprossen).
- o Nun im vorgeheizten Backrohr 15 Minuten backen.