



**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

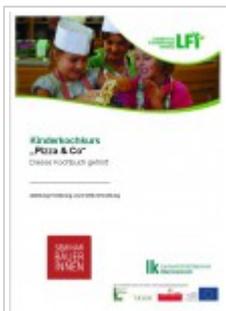
**Mein persönlicher Tipp**

Die lustigen Pizzagesichter sind super für Kindergeburtstage geeignet.



**Romana Schneider-Lenz**  
Referentin für Ernährung in Linz

**Quellen:**



**Lustige Pizzagesichter**



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**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.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Pizza  
und Co*



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

