



Monstermäßige Pizza

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Oliven, schwarz	30 g
Oliven, grün	30 g
Mozzarella	1 St.
Butterkäse Aufschnitt	5 Scheiben
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Salami Aufschnitt	100 g
Olivenöl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Schwarze Oliven halbieren und die Hälfte in Ringe schneiden. Grüne Oliven halbieren. Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Käsescheiben in Streifen schneiden.
2. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit Tomatensauce bestreichen. Auf eine Pizza mit Mozzarella einen Geist legen. Mit schwarzen Oliven Augen und Mund formen. Aus übrigen schwarzen Oliven, Salami und Paprikastreifen kleine Spinnen darumlegen.
3. Inzwischen zweite Pizza mit Käsestreifen belegen wie eine Mumie. Mit grünen Oliven kleine Augenpaare legen. Pizzen nacheinander auf der untersten Schiene im Ofen für ca. 15 Min. backen.
4. Monstermäßige Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Olivenöl beträufeln. In Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Den Pizzateig kannst du auch nach Belieben rund ausschneiden und darauf zum Beispiel Mumien legen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1082 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	53 g