

Maggies Pizza (nach Oma Susi)

Für 1 Pizzaform

Zutaten Soße

3-6 Knoblauchzehen
 1-2 EL Olivenöl
 4 Schalotten
 1 Schuss Rotwein
 1500 ml passierte Tomaten
 etwas Oregano
 etwas Basilikum
 Salz und Pfeffer
 2 Lorbeerblätter
 Natrium oder Weinsteins Backpulver

Zubereitung Soße

Knoblauchzehen bis sie goldfarben sind kurz bei niedriger Hitze in Olivenöl anbraten. Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Öl anbraten bis sie glasig sind. Dann etwas Rotwein dazugeben und die Tomaten einrühren. Mit etwas Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Zutaten Teig

250 g Mehl
 1 gehäuften TL trockene Hefe
 ½ TL Salz
 150 ml warmes Wasser
 2 TL Olivenöl
 1-2 EL grobes Maismehl/Polenta für die Form

Zubereitung Teig

Mehl mit Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Dann mit dem warmen Wasser und Olivenöl verrühren. Eventuell noch mehr Wasser dazugeben, so dass ein Teig entsteht. Dann auf eine bemehlte Fläche geben und für mindestens fünf Minuten zu einem festen Teig kneten, der noch etwas klebrig sein kann. Nun den Teig in eine mit Öl eingestrichene Schüssel geben dort etwas hin und her wenden, dass er mit Öl bestrichen ist. Die Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen. Dann sollte der Teig sich verdoppelt haben.

Zutaten Fleischbällchen

100 g Champignons
 250 g Rinderhack
 1 Ei
 1-2 TL Fenchel
 Salz und Pfeffer
 etwas Olivenöl
 1-2 EL Maismehl (fein)

Zubereitung Fleischbällchen

Die Pilze so klein wie möglich schneiden (sie speichern Flüssigkeit, so werden die Fleischbällchen nicht zu fest). Diese zusammen mit dem Rinderhack und dem Ei in eine Schüssel geben. Die Masse mit Fenchel, Salz und Pfeffer würzen und mit der Hand vermischen. Kleine Bällchen von etwa 2-3 Zentimeter Durchmesser formen und in einer Pfanne in Olivenöl kurz anbraten bis sie rundherum braun sind (damit sie in der Soße nicht auseinanderfallen). Dann die Fleischbällchen in die Tomatensoße geben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Zutaten Belag

1-2 Zucchini
 Prise Salz
 2 EL Mehl oder Semmelbrösel
 1-2 TL Petersilie (gefroren oder trocken)
 ½ TL Knoblauchsatz
 2 EL Sonnenblumenöl zum Braten
 Mozzarella und Parmesan nach Belieben

Zubereitung Belag

Zucchini in Scheiben (1 cm maximal) schneiden. Die Petersilie, Salz und Knoblauchsatz mit den Semmelbröseln mischen. Die Scheiben in Semmelbröseln wälzen und in einer Pfanne anbraten.

Zubereitung Pizza

Die Pizzaform mit Maismehl bestreuen. Die Hände mit Öl einreiben und den Teig etwas kneten und in der Form ausrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 240°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 20 Minuten backen. Der Teig sollte gebacken, aber noch nicht braun sein.

Dann die Fleischbällchen aus der Soße nehmen und in Scheiben schneiden. Zuerst die Soße, dann die Fleischbällchen und Zucchini auf dem Teig verteilen und mit Mozzarella und Parmesan bedecken. Nun im Ofen bei 240°C für weitere 5-10 Minuten weiterbacken. Wenn der Belag Blasen wirft und der Boden durchgebacken ist, ist die Pizza fertig!

Tipp: Falls die Soße zu viel ist, kann sie gut für eine Pasta am nächsten Tag verwendet werden!

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!