# Kochen mit Klausi

## Klausis Pizza Diavolo (🌶🌶)

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 2 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 1-2 Tomaten, 1 Dose Champignons,
- Paprikasalami, Peperoni-Salami, 100 g Kochschinkenscheiben, Salz,
- je 80 g Tomatenmark & Ketchup, je 2-3 TL Pizzagewürz & Oregano,
- ½ Dose Pizzatomaten Peperoni & Basilikum, Pfeffer, 1 TL Majoran,
- flüssiger Süßstoff, Chiliflocken, 200 g gerieb. Käse, 1 Pck. Pizzateig

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln in Ringe, Paprika u. in halbe Streifen, Salamis u. Tomaten in Scheiben schneiden. Schinkenscheiben würfeln.

2. Champignons abgießen u. ausdrücken. Tomatenmark mit Ketchup in eine Schüssel geben. Kräuter, Pizzagewürz u. Pizzatomaten zufügen, alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff abschmecken.

3. Pizzateig auf einem Backblech aufrollen, Rand etwas nach außen anhäufen. Mit der Tomatenpaste bestreichen u. ca. 60-70 g Käse bestreuen. Pizza mit Schinken u. Salami belegen. Tomatenscheiben darauf verteilen u. nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen. Mit Pilzen, Paprika u. Zwiebelringen belegen. Den restl. Käse darauf verteilen u. im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 30-35 Min. backen.

## *Tipp des Chaoten:*

*Wer es richtig scharf mag, sollte noch frische Peperoni verwenden.*

***Erstellt von Klausi am 22.06.2011***