Kochen mit Klausi

Reste-Raclette-Vernichtungspizza

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 275 g Mehl, 21 g frische Hefe, 50 g gerieb. Parmesan, 3 EL Olivenöl,
- Salz, Pfeffer, 100 g Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten,
- 2 EL Pizza-Gewürzmischung, je 1 EL Oregano, Basilikum & Majoran,
- Reste: Zwiebeln, Paprikasalami, Schinken, Paprika, Pilze, Mais, Käse

Zubereitung:

1. Mehl mit ½ TL Salz in eine Schüssel geben. Mulde eindrücken, Hefe zerbröseln, mit 140 ml warmen Wasser verrühren u. in die Mulde gießen. Mit Mehl vom Rand bedecken. An einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Mit Parmesan u. dem Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Min. warm gehen lassen.

2. Zutaten nach Belieben erweitern. Tomatenmark mit den gehackten Tomaten (evtl. noch Zwiebelwürfel), Kräutern, Zucker, Salz, Pfeffer u. evtl. noch Ketchup verrühren.

3. Teig auf einem bemehlten Backblech ausrollen, Ränder erhöhen. Tomatensauce auf dem Teig verteilen, Rand dabei frei lassen. Reste vom Raclette darauf verteilen, mit Käse abschließen u. bei 250°C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Min. backen.

Tipp des Chaoten: *Dazu einen guten Rotwein genießen. Klasse!*

Erstellt von Klausi am 02.01.2015