



## Pizza ai funghi

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400g Brotteig vom Bäcker  
oder eventuell  
Kuchenteig
- Belag:
  - 300g Mozzarella,  
in Scheiben
  - 300g Champignons
  - 4 Tomaten
  - 100g Speckstreifen
  - 50g Oliven
  - frische Kräuter oder  
Oregano

### ZUBEREITUNG

Champignons in Scheiben schneiden und kurz in Butter dünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das eingebutterte Kuchenblech mit dem Teig belegen, einstecken und alle Zutaten schön darauf anordnen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Pizza auf der zweituntersten Rille ca. 20 Minuten backen. Variante: Statt Speckstreifen können Sardellen ausgelegt werden.