



# Vegetarische Tomatenpizza

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/vegetarische-tomatenpizza.jsp>



Unsere selbst gebackene vegetarische Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum schmeckt der ganzen Familie und verspricht viel Spaß beim Belegen!

## Zutaten

Zutaten für: 6 Portionen

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
300 g	Weizenmehl Type 550	EDEKA Bio Weizenmehl
20 g	Hefe, frisch	
160 ml	lauwarmes Wasser	
2	Olivenöl	
0,5 TL	Salz	

Für den Belag:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
400 g	Tomaten	
2 Kugeln	Mozzarella	EDEKA Bio Mozzarella 45% Fett i. Tr.
	Salz	
	Pfeffer	
60 g	gehobelter Grana Padano	
4 EL	Olivenöl	
	kleinblättriges Basilikum zum Garnieren	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
	Backpapier für die Bleche	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **6 Portionen**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **1 Std. 25 Min.**

Je Portion : **1972 kJ, 471 kcal , 38 g Kohlenhydrate , 18 g Eiweiß , 28 g Fett , 35 mg Cholesterin , 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser auflösen, dabei etwas Mehl vom Rand mit untermischen. Den Ansatz mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. Öl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zudecken und zum doppelten Volumen aufgehen lassen.
- 2.) Inzwischen die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und kurz darin ziehen lassen. Dann häuten, halbieren, Stielansatz und Samen entfernen. Die Tomaten der Länge nach in Streifen schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- 3.) Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- 4.) Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
- 5.) Hefeteig nochmals kurz durchkneten und in 6 Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 6 Fladen von je 15 cm Durchmesser ausrollen. Mit bemehlten Händen einen Rand nach außen streichen. Die Böden auf die Backbleche legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit den Tomaten und den Mozzarellascheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehobelten Käse bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 25 Minuten backen.
- 6.) Pizzas aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättchen garnieren und servieren.

Entdecken Sie weitere. Oder probieren Sie dieses

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Edelstahl-Schüssel  
Ø 24 cm, 820 g: Formschönes,  
edles Design; außen matt polierte  
Oberfläche mit Hochglanzrand, innen  
hochglanzpoliert Schwere Qualität  
durch hohe Materialstärke Rostfreier  
Edelstahl 18/10 Spülmaschinengeeignet:  
leicht zu reinigen Praktischer Griff- und



## Vegetarische Tomatenpizza

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/vegetarische-tomatenpizza.jsp>

Schüttrand  
Steht stabil - wackelt nicht  
Für kalte und warme Speisen

### Küchenutensilien

---



EDEKA zuhause Universalmesser 10 cm:  
Klinge aus deutschem, geschmiedetem  
Klingenstahl  
Ergonomischer, dreifachgenieteter Griff  
Perfekte Griffgröße  
Fingerschutz für sicheres Arbeiten  
Sauberer Übergang von der Klinge zum Griff

---