

Pilzpizza

Zutaten

1 möglichst große Gemüsezwiebel
500 – 700 g Pfifferlinge
400 g Pizzateig
400 g Mozzarella (man kann auch "natur" und "mit Basilikum" mischen)
300 – 350 g Gewürzspeck
1 Becher Schmand
Pfeffer
Oregano

Vorbereitung

1. Gemüsezwiebel in zwei Hälften teilen, in Halbringe schneiden und goldgelb anbraten.
2. Pfifferlinge gar braten bis sie trocken sind.
3. Speck fein würfeln

Zubereitung

Backofen 15 Minuten vorheizen: Umluftherd auf ca. 175 – 180° C, Normalherd auf 200° C.

Pizzateig auf einem Backblech auslegen (evtl. Backpapier unterlegen). Schmand mit der Rückseite eines Esslöffels so auf dem Teig verteilen, dass kein Teig mehr sichtbar ist, aber nicht zu dick. Reichlich mit Oregano bestreuen und die Zwiebeln, Speck und Pilze darauf verteilen. Nach Geschmack reichlich mit grobem (Gewürz-)Pfeffer bestreuen. Erst nach ca. 10 Minuten Backzeit den in Scheiben geschnittenen Mozzarella drüberlegen. Weitere 10 – 15 Minuten backen.

Unvergleichlich lecker und mit keiner Austausch-Zutat erreichbar schmeckt diese Pizza mit dem Gewürzspeck der Fleischhauerei Rass in Lofer, den ich mir immer zuschicken lasse (www.rass.at).

Je nach Jahreszeit kann man bestimmt auch andere Pilze nehmen, Steinpilze oder Stockschwämmchen dürften auch gut geeignet sein; hier auf dem Foto sind's Champignons.

Guten Appetit!

