Fleisch

Steirer-Pizza

Hauptspeise
Rezeptart

k.A.
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 2 Portionen

2 Pizzateigstücke (Rezept siehe „Kernöl-Pizzateig)
6 EL Tomatensoße (mit Stücken)
Oregano getrocknet
Salz, Pfeffer
Pizzakäse gerieben
nach Belieben: Mais, Champignons blättrig geschnitten, Zwiebelringe, Pfefferoni, etc.
dünne Blätter Steirisches Lendbratl (halbiert)
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

nach Möglichkeit: Pizzastein

Zubereitung

Backofen und Pizzastein (Verwendung empfehlenswert) auf Pizzastufe vorheizen, mind. aber 250 °C Ober-/Unterhitze.
Knoblauch fein hacken und mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermengen.
Teiglinge mit viel Mehl zu zwei dünnen Fladen mit erhöhtem Rand formen (zahlreiche Tipps zum Ausformen finden Sie im Internet). Zuerst Tomatensoße auf Teig verteilen, leicht salzen und pfeffern, anschließend Oregano und Käse darüber streuen. Mit den restlichen Zutaten nach Wunsch belegen, außer dem Lendbratl.
Pizzen in das Backrohr auf den Pizzastein platzieren und wenige Minuten backen bis der Rand einen knusprigen Eindruck macht bzw. eine schöne braune Farbe erhält (3 6 Minuten, je nach Dicke der Pizza und Menge des Belages).
Die fertig gebackenen Pizzen aus dem Ofen nehmen und erst dann mit den dünnen Blättern vom Lendbratl belegen (Fleisch wird ansonsten zu trocken). Zum Schluss noch die knusprigen Ränder mit Knoblauch-Kürbiskernöl bestreichen und Pizzen sofort servieren.

Tipp: Am Backblech zubereitet muss eine etwas längere Backzeit einkalkuliert werden und der Pizzaboden wird weniger knusprig. Um Zeit zu sparen, bzw. den Boden nicht formen zu müssen, kann auch fertiger Pizzateig verwendet werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch