



# TURBO PIZZA

## ZUTATEN FÜR ZWEI PORTIONEN

- 350g Mehl
- 250g Joghurt
- 1 Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- 1 Mozzarella
- geriebener Gouda
- geriebener Parmesan
- 1 Dose Tomaten oder passierte Tomaten
- Belag: z.B. Salami, Schinken usw.

**ZUBEREITUNG: 10MIN**  
**BACKZEIT: 10MIN**

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1:** 350g Mehl und 250g Joghurt mit Salz in einer Schüssel vermengen.

**Schritt 2:** Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.

**Schritt 3:** Öl in einen Topf geben, aufheizen und die Zwiebeln mit Knoblauch darin glasig garen.

**Schritt 4:** Die Dosentomaten (oder passierten Tomaten) mit in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und dabei köcheln lassen.

**Schritt 5:** Den Pizzateig auf die mit Mehl bestreute Arbeitsplatte legen, halbieren und mit einem mit Mehl bestreuten Nudelholz ausrollen.

**Schritt 6:** Die Tomatensoße auf auf dem ausgerollten Teig verteilen.

**Schritt 7:** Geriebenen Gouda und geriebenen Parmesan auf der Pizza verteilen. Mozzarella klein zupfen und auch auf der Pizza verteilen.

**Schritt 8:** Die Pizza je nach Vorlieben belegen und in den auf maximal (250°C Umluft) vorgeheizten Backofen schieben.

**Schritt 9:** Je nach Ofen ist die Pizza nach ca 10 Minuten fertig. Hier könnt ihr euch super an der Optik orientieren. Der Käse sollte geschmolzen sein und ein wenig angebräunt sein. Das wie bei der Pizza natürlich auch Geschmackssache. Pizza aus dem Ofen holen und einfach genießen! Ihr werdet mehr davon wollen! Ganz sicher!