



Pizza im Omnia Backofen auf dem Gasherd

Zutaten:

- 1 Pizzakit mit Fertigteig und Pizzasauce
- 80 g Salami
- 80 g Schinken
- 1 Zwiebel
- Mais
- Käse nach Belieben
- Pfeffer



Vorbereitung der Zutaten

So geht's das Pizza backen im Wohnmobil

1. Zunächst schälst Du die Zwiebeln und schneidest sie in feine Scheiben.
2. Schinken und Salami schneidest Du in Würfel.
3. Danach rollst Du den Pizzafertigteig auseinander.
4. Darauf verteilst Du die Pizzasauce aus dem Pizzakit.
5. Diese würzt Du mit Pfeffer aus der Mühle.
6. Anschließend verteilst Du Zwiebelscheiben, Mais aus der Dose, Schinken- und Salamiwürfel auf dem Teig.
7. Zum Schluss gibst Du geriebenen Käse darüber.
8. Dann rollst Du den Teig zu einer Rolle. Das geht ganz einfach, indem Du das Backpapier nutzt, um den Teig aufzurollen.
9. Nun schneidest Du die Teigrolle in Scheiben.
10. Diese legst Du nebeneinander in die Silikonform Deines Omnia Backofens.
11. Alle Zutaten, die durchs Aufrollen herausgefallen sind, gibst Du oben auf die Pizzarollen.
12. Darüber streust Du noch etwas geriebenen Käse.

13. Anschließend stellst Du den Omnia Backofen auf Deine Kochplatte, legst den Deckel drauf und bäckst die Pizza etwa 25-35 Minuten lang.