



Pizza

mit Original Nürnberger Rostbratwurst und Bacon

Zutaten für 1 Blech:

- 1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
- 1 Packung fertigen Pizzateig mit Tomatensoße
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung geriebenen Mozzarella
- 8 Streifen Bacon
- Salz & Pfeffer
- Basilikum zum Toppen

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 250 °C vorheizen. Pizzateig auf einem Backblech ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen. Salzen und pfeffern.
2. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden. Beides auf dem Teig verteilen. Großzügig mit geriebenem Mozzarella bestreuen und den Bacon darauflegen.
3. Die Rostbratwürstchen in der Pfanne 1–2 Minuten von jeder Seite kurz anbraten und anschließend auf der Pizza verteilen.
4. Ab in den Ofen für ca. 20 Minuten. Die Backzeit kann je nach Ofen etwas variieren. Sobald die Pizza fertig ist, den frischen Basilikum darauf verteilen und sofort genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben