



HOCHLANDRINDER – PIZZA

Zutaten für 1 Pizza:

1 Hochlandrinder-Burger

Tomatenmark

Mozzarella

Zutaten zum Belegen der Pizza (Schinken, Peperoni, Pilze usw.)

Hochlandrinder-Burger ½ cm dick auf eine mit wenig Wasser besprühte Alutasse legen

Die Alutasse hat eine Spezialgrösse und ist bei uns erhältlich. (bei grösserem Geschirr wird die Pizza wässrig) Auf einem grossen viereckigen Backblech, kann man auch in jedes Eck einen Burger ½ cm dick ausstreichen. Es muss Zwischenräume haben und darf nicht eine Fläche werden.

Zuerst mit Tomatenmark bestreichen, kleingewürfelter Käse (Mozzarella) darauf und nach Lust und Laune belegen.

Die Pizza bei 180 Grad in den Backofen schieben und auf 150 Grad zurückschalten. 15-20 min. backen. Danach aus der Form nehmen und sofort servieren!

Einen Tipp! Die Pizza ist gar, wenn der Käse geschmolzen ist und das Fleisch sich vom Rand löst!

Dazu passen diverse Salate oder Knoblauchbrot.

Rezept von Kropf Marcel, Österreich

Guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch
von Ballmoos Priska+Samuel
Dorfstrasse 45
3421 Lyssach

info@power-farm.ch
Tel. 079 / 194 71 32
Fax 034 / 445 65 07