

Tomatensoße für Pizza

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Dose Tomaten (850ml)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in heißem Öl ca. 5 Minuten andünsten. Dann die Tomaten zufügen und mit einem Pfannenwender zerkleinern.

Die Tomatensoße für Pizza aufkochen und 10 Minuten kochen lassen.

Für den Geschmack erst dann die Kräuter zugeben und in weiteren 10-20 Minuten leicht dicklich einkochen (Vorsicht - die Tomatensoße spritzt!).

Pizza aus Quark-Öl-Teig

300 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
1 Pr. Salz
125 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Öl

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Backofen vorheizen. Mit Tomatensoße bestreichen, nach Geschmack mit **Salami, Schinken, Tunfisch o.ä** belegen und **geriebenen Käse** darüber streuen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Umluft: etwa 180°C, Backzeit: etwa 15 Min.

Pizza- und Tomatensaucenzutaten für 6 Minipizzen oder 1 große Blechpizza!