

Pizza Rezeptideen



PIZZA

Margherita mit Rucola

ZUTATEN:

10 Stk. Perfettissima Margherita;
50 g Rucola; 30 g Tomaten, in Stücken; 20 g Parmesan

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Margherita nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit den Tomatenstücken, Rucola und Parmesan belegen.

TIPP

Höhere
Durchschnittsbons
durch frische Top-
pings mit geringem
Aufwand.



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee *Margherita*

PIZZA

Dönerpizza mit Salat

ZUTATEN:

10 Stk. Perfettissima Kebab Chicken;
50 g Romanasalat, grob geschnitten; 30 g rote Kebabsauce

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Kebab Chicken nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren den Romanasalat darauf verteilen und Kebabsauce darüber geben.

TIPP

Höhere
Durchschnittsbons
durch frische Top-
pings mit geringem
Aufwand.



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee **Kebab Chicken**

PIZZA

Indian Summer

ZUTATEN:

10 Stk. Perfettissima Base Pura; 1000 g Currysoße; 600 g Hähnchenbruststreifen, gewürzt und gebraten; 250 g Softaprikosen geviertelt; 250 g Paprikascheiben, rot; 100 g Frühlingszwiebelröllchen; Kreuzkümmel gemahlen; Salz; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Die Hähnchenbruststreifen anbraten und dabei mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Perfettissima Base Pura gleichmäßig mit der Currysoße bestreichen. Anschließend mit den gebratenen Hähnchenbruststreifen und den restlichen Zutaten belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen.



Rezeptidee *Base Pura*

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PIZZA

Flying Dutchman

ZUTATEN:

10 Stk. Perfettissima Base Pura; 264 g Sauce Hollandaise, Royal, granulat; 600 g Hähnchenbrust, gebraten; 650 g Brokkoli, gegart; 700 g Cocktailtomaten; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Zunächst die Sauce Hollandaise zubereiten. Die angegebene Grammatur ergibt 1,2 Liter Soße (Dosierung 220g/Liter). Die Soße vor der Weiterverarbeitung etwas abkühlen lassen. Die Sauce Hollandaise gleichmäßig auf der Pizza Perfettissima Base Pura verteilen und mit den Hähnchenbruststreifen, den Brokkoliröschen und den halbierten Kirschtomaten belegen. Anschließend nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Rezeptidee **Base Pura**

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PIZZA

Lahmacun-Style

ZUTATEN:

10 Stk. Perfettissima Base Pura; 250 g Rinderhackfleisch;
100 g Zwiebel; 175 g Spitzpaprika, rot; 200 g gehackte Tomaten
aus der Dose; 4 g Petersilienblatt; Oregano; Chiliflocken; Zucker;
6 g Knoblauch; Tomatenmark; Paprika edelsüß; Kreuzkümmel,
Salz; Pfeffer

Nach dem Backen: 200 g Hirtenkäse; 50 g Kopfsalat; 60 g rote
Zwiebel; 90 g Tomaten; 180 g Zitrone; 60 g Petersilie frisch,
grob gehackt; 300 g Peperoni, eingelegt, mild

VOR DEM BACKEN:

Zwiebeln, Petersilie, Paprika und Knoblauch mit einem Mixer fein
vermengen. Den Mix mit dem Hackfleisch und den restlichen Zu-
taten vermengen. Die Perfettissima Base Pura gleichmäßig mit
dem Hackfleischmix bestreichen und nach Zubereitungsanleitung
backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln und mit den zuvor
vorbereiteten Zutaten nach Belieben belegen. Den Hirtenkäse
darüber bröseln.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee *Base Pura*

PIZZA

Pizza Roll Thunfisch-Feta

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Tonno; 250 g Rucola; 150 g schwarze Oliven, in Ringe geschnitten; 300 g Tomaten, gewürfelt; 200 g Fetawürfel

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Tonno in der Folie auftauen lassen. Danach die Pizza aus der Folie nehmen und eine Hälfte der Pizza mit Rucola, Oliven, Tomaten und Feta belegen. Die Pizza von der belegten Seite her aufrollen und zunächst mit der geöffneten Seite nach unten im Steinofen platzieren. Bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 5 Minuten rundherum backen.

NACH DEM BACKEN:

Pizza Roll halbieren und servieren.



Rezeptidee **Pizza Roll**

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PIZZA

Pizza Roll Chicken (vegan)

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Base Pomodoro; 600 g NoChickenfilet, aufgetaut; 350 g Eisbergsalat, geschnitten; 300 g Tomatenwürfel; 100 g Paprikastreifen, gelb; 100 g Lauchzwiebelringe; 400 g Smashed Avocado; **Limetten-Dip** (300 g Creme Vega; 1 Stk. Limette, Saft und Schalenabrieb; Salz; Pfeffer)

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Pomodoro in der Folie auftauen lassen. Danach die Pizza aus der Folie nehmen und eine Hälfte der Pizza mit dem Eisbergsalat, den NoChickenfiletstreifen, den Tomatenwürfeln, Paprikastreifen und den Lauchzwiebelringen belegen. Anschließend noch ein paar Kleckse der smashed Avocado darauf verteilen. Die Pizza von der belegten Seite her aufrollen und zunächst mit der geöffneten Seite nach unten im Steinofen platzieren. Bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 5 Minuten rundherum backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pizza Roll halbieren und gemeinsam mit dem Dip servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee **Pizza Roll**

PIZZA

Pizza Roll Mexican-Style mit Limetten-Dip

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Gusto Fajita; 500 g Salsasoße; 300 g Eisbergsalat, grob geschnitten; 200 g Maiskörner; 300 g Avocado, gewürfelt; **Limetten-Dip** (300 g Creme Vega; 1 Stk. Limette, Saft und Schalenabrieb; Salz; Pfeffer)

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Gusto Fajita in der Folie auftauen lassen. Im Anschluss die Pizza aus der Folie nehmen und die Salsasoße darauf verteilen. Danach eine Hälfte der Pizza mit dem Eisbergsalat, dem Mais und den Avocadostücke belegen und von der belegten Seite her aufrollen. Die Pizza Roll zunächst mit der Öffnung nach unten im Steinofen platzieren und bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 5 Minuten rundherum backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pizza Roll halbieren und mit dem Limetten-Dip servieren.



Rezeptidee **Pizza Roll**

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PIZZA PANINI

mit Serranoschinken und Burrata

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Base Pura, aufgetaut; Olivenöl;
1000 g Serranoschinken in Scheiben; 250 g Rucola;
10 Stk. Burrata; 10 TL Balsamico

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Base Pura in der Folie auftauen lassen. Danach die Pizza aus der Folie nehmen, eine Hälfte mit etwas Olivenöl bestreichen und mit der beölten Seite nach innen in der Hälfte zusammenklappen. Den Steinofen bei 270°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend für ca. 3 Minuten im Steinofen bei 270°C Ober- und Unterhitze backen. Dabei die geklappte Pizza einmal wenden.

NACH DEM BACKEN:

Die Pizzatasche aus dem Ofen nehmen und leicht öffnen. Die untere Hälfte mit Rucola belegen, den Serranoschinken darauf drapieren und mit einer Burrata bestreichen. Im Anschluss die Burrata mit etwas Balsamico beträufeln, die Pizzatasche schließen, in der Hälfte durchschneiden und servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee **Panini**

PIZZA PANINI

mit Räucherlachs und Gurke

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Base Bianca, aufgetaut;
1500 g Räucherlachs; 1 Stk. Salatgurke in dünnen Scheiben;
1 Stk. Kopfsalat; 1 Bund Dill; n.B. Sahnemeerrettich

VOR DEM BACKEN:

Den Steinofen bei 270°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Perfettissima Base Bianca in der Folie auftauen lassen.
Sobald die Pizzaböden aufgetaut sind aus der Folie nehmen und mit der Soßenseite nach innen in der Hälfte zusammenklappen.
Anschließend für ca. 3 Minuten im Steinofen backen.
Dabei die geklappte Pizza einmal wenden.

NACH DEM BACKEN:

Die Pizzatasche aus dem Ofen nehmen und leicht öffnen.
Die untere Hälfte mit Kopfsalatblättern und Gurkenscheiben belegen, den Räucherlachs darauf drapieren und frischen Dill darüber streuen. Nach Belieben mit Sahnemeerrettich verfeinern. Im Anschluss die Pizzatasche schließen, in der Hälfte durchschneiden und servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee **Panini**

DÖNERTASCHE

Dönerpizza vegan

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Base Pura; 100 g NoDönerfleisch;
30 g Eisbergsalat, grob geschnitten; 30 g Tomatenwürfel;
15 g Zwiebelstreifen, rot; 1,5 g Petersilie, gehackt; 20 g Peperoni
eingelegt; 40 g **Knoblauchsoße** (400 g Creme Vega, Knoblauch,
frisch gepresst, Salz)

VOR DEM BACKEN:

Die Perfettissima Base Pura mit dem NoDönerfleisch belegen und
nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Dönerpizza: Vor dem Servieren mit den zuvor vorbereiteten Zutaten
nach Belieben belegen. Dönertasche: Die Pizza nach dem Backen
nach Belieben mit den restlichen Zutaten belegen und in der Hälfte
zusammenklappen. Anschließend in der Mitte durchschneiden und
servieren.



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee *Pizzatasche*

PIZZA PANINI

mit Mortadella Taleggio

ZUTATEN:

10 Stk. Pizza Perfettissima Base Pomodoro, aufgetaut;
1000 g Mortadellascheiben; 1200 g Tomatenscheiben;
1000 g Taleggioscheiben; 1 Bund Basilikum; Pesto verde

VOR DEM BACKEN:

Den Steinofen bei 270°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Perfettissima Base Pomodoro in der Folie auftauen lassen.
Sobald die Pizzaböden aufgetaut sind aus der Folie nehmen und mit der Soßenseite nach innen in der Hälfte zusammenklappen.
Anschließend für ca. 3 Minuten im Steinofen backen.
Dabei die geklappte Pizza einmal wenden.

NACH DEM BACKEN:

Die Pizzatasche aus dem Ofen nehmen und leicht öffnen. Etwas Pesto verde auf der unteren Hälfte verteilen und die Mortadella-scheiben darauf drapieren. Mit Taleggio- und Tomatenscheiben belegen, noch einmal etwas Pesto verde darauf verteilen und mit Basilikumblättern belegen. Im Anschluss die Pizzatasche schließen, in der Hälfte durchschneiden und servieren.



Rezeptidee **Panini**



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

Pinza Rezeptideen



WINZERFLADEN

Kartoffel

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 1000 g Kartoffeln; 300 g Zwiebeln, weiß; 40 g Olivenöl; 10 g Salbeiblätter, frisch; Salz; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Bianca mit dem marinierten Mix aus rohen, fein gehobelten Kartoffel- und Zwiebelscheiben und fein geschnittenem Salbei belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Servieren.



Rezeptidee Base Bianca

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



WINZERFLADEN

Spitzkohl

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 1000 g Spitzkohl; 400 g Zwiebeln, weiß; 300 g Baconstreifen; 300 g Weintrauben, rot; 2 g Kümmel, ganz; Olivenöl; Salz; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Spitzkohl und Zwiebel in schmale Streifen schneiden und in der Pfanne kurz in etwas Öl anbraten und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den kurz gebratenen und gewürzten Spitzkohl-Zwiebeln-Mix auf der Pinsa Base Bianca verteilen. Im Anschluss mit den Baconstreifen und halbierten Trauben belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Servieren.



Rezeptidee Base Bianca



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

RADIESCHENBROT

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 2000 g gewürzter Schichtkäse;
400 g Radieschen in Scheiben; 200 g Gurkenstifte; 50 g Kresse;
Pfeffer, schwarz gemahlen

VOR DEM BACKEN:

Den Schichtkäse nach Belieben zubereiten. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa mit dem gewürzten Schichtkäse bestreichen und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber streuen. Die Radieschenscheiben darauf fächern und mit Gurkenstiften belegen. Anschließend mit Kresse bestreuen und servieren.



Rezeptidee Base Bianca

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



SAUERKRAUTFLADEN

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 1500 g Sauerkraut; Gewürz;
150 g Zwiebelstreifen, weiß; 150 g Speckwürfel; 400 g Crème-
fraîche; Salz

VOR DEM BACKEN:

Crème- fraîche mit Salz abschmecken und cremig rühren. Die Pinsa Base Bianca mit dem gewürzten Sauerkraut belegen. Die Zwiebelstreifen und Speckwürfel darauf verteilen und die Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Etwas Crème- fraîche auf die Pinsa geben und servieren.



Rezeptidee Base Bianca

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



BROTZEIT

Obatzda

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 100 g Butter;
Obatzda (300 g Frischkäse; 150 g weiche Butter;
600 g Camembert; 60 g Zwiebel, rot gewürfelt; 3 g Kümmel,
gemahlen; 18 g Paprikapulver, edelsüß; Pfeffer; Salz)

VOR DEM BACKEN:

Obatzda zubereiten und portionieren. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa nach dem Backen mit Butter bestreichen, nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Obatzda servieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



BROTZEIT

Bibbeleskäs

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 100 g Butter;
Bibbeleskäs (500 g Schichtkäse; 200 g Sauerrahm; 50 g weiße Zwiebel, gewürfelt; Salz; Pfeffer)

VOR DEM BACKEN:

Bibbeleskäs zubereiten und portionieren. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa nach dem Backen mit Butter bestreichen, nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Bibbeleskäs servieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



BROTZEIT

Wurstsalat

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 100 g Butter;
Wurstsalat (2500 g Lyoner in Streifen; 500 g Radieschenspalten;
750 g Essiggurken in Scheiben)
Dressing (40 g Senf, mittelscharf; 150 g Weißweinessig;
100 g Essiggurkenwasser; 100 g Rapsöl; 40 g Schnittlauch-
röllchen; Salz; Pfeffer, frisch gemahlen; Zucker)

VOR DEM BACKEN:

Dressing zubereiten und mit den übrigen Zutaten für den Wurstsalat vermengen. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa reichhaltig mit dem Wurstsalat belegen und servieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



FRÜHSTÜCKSBROT

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 1000 g Frischkäse; 250 g Rucola;
1000 g Avocado in Scheiben; 10 Stk. Eier; 100 g Pinienkerne,
geröstet; 100 g Balsamicocrema; Salz

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.
Währenddessen Spiegeleier braten und salzen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura mit Frischkäse bestreichen und darauf
den Rucola verteilen, mit Avocadoscheiben belegen und
Balsamicocrema darüber geben. Anschließend ein Spiegelei auf
der Pinsa platzieren, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen
und servieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Egg Florentine

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 1000 g Sauce Hollandaise; 2000 g Blattspinat; 400 g Zwiebelwürfel; 10 Stk. Eier; Olivenöl; Salz; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Zwiebel in etwas Olivenöl glasig dünsten, den Spinat zugeben und kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinsa Base Pura gleichmäßig mit Sauce Hollandaise bestreichen und den Spinat darauf verteilen. Anschließend ein Ei aufschlagen, dieses in etwa mittig platzieren und die belegte Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Das Eigelb anstechen und servieren.



Rezeptidee Base Pura



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Egg Benedict

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 1000 g Sauce Hollandaise;
500 g Bacon; 1 Bund Schnittlauch; 20 Stk. Eier

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura gleichmäßig mit Sauce Hollandaise bestreichen und mit Bacon belegen. Die Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen. In der Zwischenzeit die Eier pochieren.

NACH DEM BACKEN:

Die pochierten Eier auf der gebackenen Pinsa platzieren, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Chili con Carne

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 1000 g Rinderhack; 1600 g passierte Tomaten; 600 g rote Paprikaschote, fein gewürfelt; 2 Stk. große Knoblauchzehen, fein gehackt; 1 Dose Kidneybohnen – Abtropfgewicht 530 g; 1 Dose Mais – Abtropfgewicht 285 g; 2 Stk. Zwiebel, fein gewürfelt; 100 g Tomatenmark; 2-4 TL Paprikapulver, edelsüß; 1 TL Cayennepfeffer; 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen; Zucker; Salz; Olivenöl; 200 g Crème- fraîche

VOR DEM BACKEN:

Die Zwiebel und Knoblauch anbraten, Rinderhack hinzugeben und krümelig braten. Anschließend Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und kurz mit anrösten. Als nächstes die Paprikawürfel hinzugeben und ebenfalls kurz anrösten. Danach die passierten Tomaten, den Mais und die Kidneybohnen zugeben und mit Salz, Zucker und den restlichen Gewürzen abschmecken. Das Chili nun mit geschlossenem Deckel noch ca. 20 min. köcheln lassen. Crème- fraîche mit etwas Salz cremig rühren. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Das heiße Chili con Carne auf der Pinsa anrichten, etwas Crème- fraîche darauf geben und servieren.



Rezeptidee Base Pura

PINSA

Köttbullar

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 750 g Kartoffeln; 250 g Zwiebeln, weiß;
30 g Olivenöl; 1000 g Geflügelfrikadellenbällchen; Salz; Pfeffer;
500 g Rahmsoße; 250 g Preiselbeermarmelade; 20 g Petersilie
glatt, gehackt

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura mit dem marinierten Mix aus rohen, fein gehobelten Kartoffel- und Zwiebelscheiben belegen. Im Anschluss die halbierten Geflügelfleischbällchen darauf verteilen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa mit Preiselbeermarmelade und Rahmsoße toppen.
Anschließend mit Petersilie bestreuen und servieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Balkan Flatbread

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 800 g Ajvar, mild; 900 g Cevapcici, vegan; 400 g Creme Vega Dr. Oetker; 150 g Zwiebeln; 10 g Petersilie frisch, fein geschnitten; 4 g Salz; 4 g Paprikapulver, rosenscharf

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura gleichmäßig mit dem Ajvar bestreichen. Im Anschluss mit den aufgetauten, der Länge nach halbierten veganen Cevapcici belegen und nach Zubereitungsanleitung backen. Die Creme Vega mit etwas Salz abschmecken und glattrühren.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit Zwiebelscheiben belegen und mit Klecksen der Creme Vega versehen. Anschließend mit etwas Paprikapulver bestäuben und mit grob gehackter Petersilie garnieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Pere al gorgonzola

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 300 g Gruyère (Käse); 300 g Gorgonzola;
800 g Birne; 80 g Radicchio; 1 g Oregano

VOR DEM BACKEN:

Den geriebenen Gruyère auf der Pinsa Base Pura verteilen und mit dünn geschnittenen Birnenspalten belegen. Danach den grob zerkleinerten Gorgonzola darüber geben und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren, mit dem in feine Streifen geschnittenen Radicchio bestreuen und mit Oreganozweigen garnieren.



Rezeptidee Base Pura

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Verdure con burrata

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 150 g rote Zwiebel; 750 g Pesto Genovese; 800 g Birne; 1250 g Gemüse (z.B. Zucchini, Strauch- und Kirschtomaten); 500 g Burrata; 100 g Kerne (z.B. Sonnenblumen- und Kürbiskerne); 2 g Basilikum, frisch

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura gleichmäßig mit dem Pesto bestreichen, die Zwiebelstreifen darauf verteilen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die dünn geschnittenen Zucchinischeiben, halbierte Kirschtomaten und ein paar Tomatenscheiben auf dem Boden arrangieren. Die Burrata, in grobe Stücke gerupft, darauf verteilen und mit den Kernen bestreuen. Nach Belieben mit frischem Basilikum und ein paar Pestoklecks garnieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee Base Pura

PINSA Falafel

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 800 g vegane Falafel;
50 g vegane Basis für Creme; 123 g Mandel Pflanzendrink;
3 g Salz; 1 g Kreuzkümmel; 13 g Limettensaft; 150 g Granatapfelkerne; 250 g Guacamole

VOR DEM BACKEN:

Die aufgetaute Falafel halbieren und die Pinsa Base damit belegen. Die Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die vegane Basis für Creme, den Mandel-Pflanzendrink, Salz, Kreuzkümmel und Limettensaft zu einer veganen Creme anrühren. Vor dem servieren mit Guacamole, veganer Creme und Granatapfelkernen toppen.



Rezeptidee Base Pomodoro

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA mit Datteln, Schinkenwürfel und Rucola

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 200 g Datteln entsteint; 200 g rote Zwiebeln; 300 g Kirschtomate; 150 g Schinkenspeck; 60 g Honig; 100 g Rucola, roh

VOR DEM BACKEN:

Zunächst die Datteln grob zerkleinern, die Zwiebeln in Spalten schneiden und die Kirschtomaten halbieren. Im Anschluss die Pinsa Base Bianca gleichmäßig mit den Datteln, Zwiebeln, Tomaten sowie dem fein geschnittenen Schinkenspeck belegen und anschließend nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Den Rucola grob zerkleinern. Die fertig gebackene Pinsa mit dem Waldhonig und dem zerkleinerten Rucola garnieren und sofort servieren.



Rezeptidee Base Bianca

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA mit Pilzen

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Margherita di Bufala; 400 g Kräuterseitlinge;
200 g rote Zwiebel; 20 g Petersilienblatt, frisch; 10 g Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Kräuterseitlinge in Scheiben und die roten Zwiebeln in Spalten schneiden. Die frische Petersilie grob hacken. Die Pinsa vor dem servieren mit den Kräuterseitlingen, den Zwiebeln, der Petersilie sowie dem Pfeffer toppen.



Rezeptidee Margherita



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Spargel mit Schinken

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 400 g Vorder- /Hinterschinken;
20 Stangen Spargel grün, vorgegart, gesalzen; 400 g Sauce
Hollandaise

VOR DEM BACKEN:

Die vorgegarten Spargelstangen halbieren. Die Pinsa mit dem gekochten Schinken und den Spargelstangen belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem servieren mit Sauce Hollandaise toppen.



Rezeptidee Base Bianca



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 500 g Ziegenfrischkäse;
20 g Rosmarin, frisch; 120 g Honig

VOR DEM BACKEN:

Zunächst den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und den Rosmarin grob hacken. Im Anschluss die Pinsa Base Bianca gleichmäßig mit dem Ziegenfrischkäse und dem Rosmarin belegen. Die belegte Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem servieren mit Waldhonig toppen.



Rezeptidee Base Bianca



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Caprese

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 1000 g Fleischtomate, roh;
750 g Mozzarella; 300 g Kirschtomate; 50 g Rucola, roh;
30 ml Olivenöl; 20 g Basilikum, frisch

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pomodoro nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren die in Scheiben geschnittenen Fleischtomaten und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella abwechselnd auf der Pinsa fächern. Danach mit den ganzen Kirschtomaten, dem Rucola und dem frischen Basilikum garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee Base Pomodoro

PINSA

Gamberetti e paprica

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 200 g Spitzpaprika, gelb;
200 g Spitzpaprika, rot; 400 g Mini-Mozzarella; 500 g Garnelenschwänze, vorgegart; 100 g Pesto Genovese; 10 g Thymian, frisch;
10 g Basilikum, frisch

VOR DEM BACKEN:

Paprika in feine Ringe schneiden, Mozzarellakuglen halbieren und beides auf der Pinsa Base Pomodoro verteilen. Anschließend die Garnelenschwänze darauf platzieren und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit Pesto beträufeln, mit Thymian bestreuen und mit Basilikum garnieren.



Rezeptidee Base Pomodoro



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA Mortadella

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 300 g Mortadella;
350 g Kirschtomate; 600 g Mini Mozzarella; 2 g Pistazie, gehackt;
10 g Basilikum, frisch

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pomodoro nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit den Mortadella-Scheiben, den halbierten Mozzarellakugeln und den halbierten Kirschtomaten belegen. Anschließend mit den gehackten Pistazien bestreuen und mit frischem Basilikum garnieren.



Rezeptidee Base Pomodoro



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Orientale vegan

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 500 g Bio Aufstrich Linsen-Curry;
300 g Blumenkohlröschen; 150 g Süßkartoffeln, gewürfelt;
150 g Kichererbsen aus der Dose; 150 g rote Zwiebeln;
40 g Spinat, frisch; 10 g Koriander, frisch

VOR DEM BACKEN:

Zunächst kleine Blumenkohlröschen und die gewürfelten Süßkartoffeln in einer Pfanne mit Öl anrösten. Im Anschluss die Pinsa Base Pomodoro gleichmäßig mit dem Linsen-Curry-Aufstrich bestreichen und mit den gerösteten Blumenkohlröschen, den Süßkartoffelwürfeln und den Kichererbsen belegen. Die Zwiebelspalten darauf verteilen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem servieren mit frischem Spinat und Korianderblättchen toppen.



Rezeptidee Base Pomodoro

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Salmone e Spinaci

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 700 g Wildlachs geräuchert;
100 g Spinat, frisch; 100 g Pesto Genovese; 20 g Pinienkern,
geröstet; 30 ml Olivenöl

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Bianca nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren den geräucherten Wildlachs auf der Pinsa Base Bianca arrangieren. Mit den frischen Spinatblättern und dem Pesto toppen. Anschließend mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und dem Olivenöl beträufeln.



Rezeptidee Base Bianca

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



PINSA

Salsiccia e Gorgonzola

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 800 g Salsiccia; 300 g Gorgonzola mind. 45% Fett i.Tr.; 150 g Zwiebeln, roh; 60 g Rucola, roh; 100 g Walnüsse

VOR DEM BACKEN:

Zunächst die Salsiccia braten und in Scheiben schneiden. Die Pinsa Base Pomodoro mit dem grob zerkleinerten Gorgonzola und den Salsicciascheiben belegen. Danach mit halbierten Zwiebelringen bestreuen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit Rucola und Walnussstücken toppen.



Rezeptidee Base Pomodoro



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Tartufo-Bufala

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Bianca; 1000 g Mozzarella Bufala; 40 g Knollensellerie, gewürfelt; 25 g Rucola, roh; 20 g Trüffel, schwarz

VOR DEM BACKEN:

Die Mozzarella Bufala in halbe Scheiben schneiden und auf der Pinsa Base Bianca platzieren. Danach mit dem fein gewürfelten Knollensellerie bestreuen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Mit frisch gehobeltem Trüffel und Rucola servieren.



Rezeptidee Base Bianca



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Ziegenkäse mit Feige

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pomodoro; 600 g Ziegenkäserolle;
100 g Pesto Genovese; 500 g Feige; 10 g Basilikum, frisch

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pomodoro mit in Scheiben geschnittenem Ziegenkäse belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Vor dem Servieren mit Pesto Genovese bestreichen, mit in Scheiben geschnittenen Feigen belegen und frischem Basilikum toppen.



Rezeptidee Base Pomodoro



Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

PINSA

Kartoffel-Lachs

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 750 g Kartoffeln; 250 g Zwiebel, weiß;
30 g Olivenöl; Salz; Pfeffer; 1000 g Graved Lachs in Scheiben;
300 g Honig-Senf-Soße; frische Dillspitzen

VOR DEM BACKEN:

Die Pinsa Base Pura mit dem marinierten Mix aus rohen, fein gehobelten Kartoffel- und Zwiebelscheiben belegen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Den Lachs auf der Pinsa drapieren und mit Honig-Senf-Soße beträufeln. Anschließend mit frischen Dillspitzen bestreuen und servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee Base Pura

PINSA

Matjesstulle

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 1200 g Matjesfilet; 600 g Mango, in dünnen Scheiben; 400 g Gewürzgurken, in dünnen Scheiben; 300 g rote Zwiebeln, in dünnen Scheiben; 300 g Meerrettich-Mayo; 300 g Honig-Senf-Soße; frische Dillspitzen

Zutaten Meerrettich-Mayonnaise: 240 g Mayonnaise; 60 g Sahne-Meerrettich; Salz; Pfeffer

Zutaten Honig-Senf-Soße: 75 g Dijonsenf; 112,5 g Blütenhonig; 112,5 g Zitronensaft; frische Dillspitzen, gehackt; Salz; Pfeffer

VOR DEM BACKEN:

Die Meerrettich-Mayo und Honig-Senf-Soße zubereiten und in Squeezeflaschen bereitstellen. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa nach dem Backen mit Meerrettich-Mayo und Honig-Senf-Soße beträufeln. Im Anschluss mit den Mango- und Gewürzgurkenscheiben belegen. Die Matjesfilets darauf platzieren und mit den Zwiebelringen belegen. Zum Schluss mit frischen Dillspitzen garnieren und servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee Base Pura

PINSA

mit Nordischem Heringsalat

ZUTATEN:

10 Stk. Pinsa Base Pura; 100 g Butter;

Zutaten Nordischer Heringsalat: 300 g Roastbeef; 300 g Matjes; 400 g Kartoffeln, gekocht; 100 g Zwiebel, rot; 200 g Apfel; 300 g rote Bete, gekocht; 100 g Gewürzgurken

Zutaten Dressing: 400 g Schmand; 400 g Schlagsahne; 50 g Sahne-Meerrettich; 120 g Preiselbeeren; 40 g Weißweinessig; 40 g Senf; 10 g Schnittlauch, frisch; Salz; Pfeffer; Zucker

VOR DEM BACKEN:

Roastbeef, Matjes, Kartoffeln und Rote Bete in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebel, Apfel und Gewürzgurken fein würfeln. Dressing zubereiten und alle Zutaten miteinander vermengen. Den Salat ein wenig ziehen lassen und anschließend portionieren. Die Pinsa Base Pura nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN:

Die Pinsa nach dem Backen mit Butter bestreichen, nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Nordischen Heringsalat servieren.

Portionskalkulierer und weitere Rezepte findest du auf der Rezeptdatenbank
<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>



Rezeptidee Base Pura