



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Calabrese
e Funghi*

Pizza Calabrese e Funghi



- 1 Die noch gefrorenen Pizzen mit den Champignons belegen.
- 2 Nun die Knoblauchwürfel mit dem Pflanzenöl vermengen und auf den Pizzen verteilen.
- 3 Danach die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.
- 4 Zum Schluss die gebackenen Pizzen mit dem Frühlingslauch garnieren und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 455 g

10 Stk. 1-25-017800
Pizza Perfettissima
Calabrese Piccante

Vor dem Backen:

300 g Champignons,
in Scheiben geschnitten
50 g Knoblauch,
fein gewürfelt
50 ml Pflanzenöl

Nach dem Backen:

100 g Frühlingslauch,
in feine Ringe
geschnitten



PIZZA
Perfettissima



Pizza Mexico

Pizza Mexico



1 Die noch gefrorenen Pizzen mit dem geriebenen Cheddar sowie den Jalapeños belegen.

2 Anschließend die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

3 Währenddessen aus der Sauren Sahne, dem Limettensaft, dem Meersalz sowie dem Limettenabrieb einen Dip herstellen.

4 Zum Schluss die gebackenen Pizzen mit dem Dip, den Cocktailtomaten sowie dem Koriander garnieren und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 537 g

10 Stk. 1-25-017400
Pizza Perfettissima
Quattro Formaggi

Vor dem Backen:

700 g Cheddar, gerieben
300 g Jalapeño,
in Scheiben geschnitten

Nach dem Backen:

250 ml Saure Sahne
30 ml Limettensaft
5 g Meersalz
2 g Limettenabrieb
250 g Cocktailtomaten,
in Scheiben geschnitten
30 g Koriander,
fein geschnitten



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Prosciutto
e Peperoni*

Pizza Prosciutto e Peperoni



1 Die noch gefrorenen Pizzen mit den Champignons und den eingelegten Peperoni belegen.

2 Anschließend die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 470 g

10 Stk. 1-25-017300
Pizza Perfettissima
Prosciutto

Vor dem Backen:

500 g Champignons,
in Scheiben geschnitten
400 g Peperoni,
eingelegt, mild

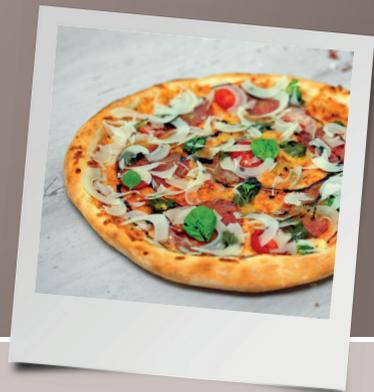


PIZZA
Perfettissima



*Pizza Salame
e Pesto*

Pizza Salame e Pesto



1 Die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

2 Die fertig gebackenen Pizzen mit dem Basilikum Pesto, den Cocktailtomaten, dem Basilikum sowie dem Parmesan gleichmäßig belegen.

3 Zum Schluss mit der Crema di Balsamico garnieren und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 461 g

10 Stk. 1-25-017200
Pizza Perfettissima
Salame

Nach dem Backen:

150 g Basilikum Pesto
400 g Cocktailtomaten,
in Scheiben geschnitten
30 g Basilikum
200 g Parmesan, gehobelt
80 ml Crema di Balsamico



PIZZA
Perfettissima



Pizza Serrano

Pizza Serrano



1 Die noch gefrorenen Pizzen mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten sowie den Mozzarella-Kugeln belegen.

2 Nun die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

3 Anschließend den Rucola, den Serrano-Schinken sowie den gehobelten Parmesan auf den fertig gebackenen Pizzen verteilen.

4 Zum Schluss mit der Crema di Balsamico garnieren und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 518 g

10 Stk. 1-25-017100
Margherita

Vor dem Backen:

600 g Tomaten,
in Scheiben geschnitten
300 g Mozzarella-Kugeln

Nach dem Backen:

150 g Rucola
250 g Serrano-Schinken,
dünn aufgeschnitten
150 g Parmesan, gehobelt
80 ml Crema di Balsamico



PIZZA
Perfettissima



Pizza Suenk

Pizza Sucuk



1 Die noch gefrorenen Pizzen mit der Sucuk, dem Feta sowie den Oliven belegen.

2 Danach die Knoblauchwürfel mit dem Pflanzenöl vermengen und gleichmäßig auf den Pizzen verteilen.

3 Nun die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

4 Zum Schluss die fertig gebackenen Pizzen mit der fein geschnittenen Petersilie garnieren und sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 508 g

10 Stk. 1-25-017100
Pizza Perfettissima
Margherita

Vor dem Backen:

600 g Sucuk, geschnitten
500 g Feta, gewürfelt
200 g Oliven, schwarz und
grün, halbiert
50 g Knoblauch,
fein gewürfelt
50 ml Pflanzenöl

Nach dem Backen:

30 g Petersilie,
fein geschnitten



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Tonno
piccante*

Pizza Tonno piccante



1 Die Knoblauchwürfel mit dem Pflanzenöl vermengen und zusammen mit den Pfefferschoten gleichmäßig auf den noch gefrorenen Pizzen verteilen.

2 Anschließend die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

3 Währenddessen aus der Sauren Sahne, dem Limettensaft, dem Meersalz sowie dem Limettenabrieb einen Dip herstellen.

4 Zum Schluss die gebackenen Pizzen mit dem Dip, dem Frühlingslauch sowie dem groben Pfeffer garnieren und anschließend sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 463 g

10 Stk. 1-25-017600
Pizza Perfettissima
Tonno

Vor dem Backen:

50 g Knoblauch,
fein gewürfelt
50 ml Pflanzenöl
30 g Pfefferschote, in
feine Ringe geschnitten

Nach dem Backen:

250 ml Saure Sahne
30 ml Limettensaft
5 g Meersalz
2 g Limettenabrieb
100 g Frühlingslauch, in
feine Ringe geschnitten
10 g Pfeffer, geschrotet



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Verdure
piccante*

Pizza Verdure piccante



1 Die Knoblauchwürfel mit dem Pflanzenöl vermengen und zusammen mit der Sweet Chilisauce gleichmäßig auf den Pizzen verteilen.

2 Anschließend die Pizzen gemäß der Zubereitungsanleitung backen.

3 Zum Schluss die gebackenen Pizzen mit dem Parmesan sowie dem Frühlingslauch garnieren und anschließend sofort servieren.

fertig!

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 505 g

10 Stk. 1-25-017500
Pizza Perfettissima
Verdure Grigliate

Vor dem Backen:

50 g Knoblauch,
fein gewürfelt
50 ml Pflanzenöl
300 ml Sweet Chilisauce

Nach dem Backen:

150 g Parmesan, gehobelt
100 g Frühlingslauch, in
feine Ringe geschnitten
