

GEISTERPIZZA ZU HALLOWEEN

Ahhh – auf unserer Pizza spukt es wie im Stadion der Geisterkicker! Gleich vier Käse-Geister haben es sich auf der Geisterpizza gemütlich gemacht und treiben ihr Unwesen. Nicht mit uns – wir essen sie einfach auf. Und auch die kleine Olivenspinne kann uns nicht erschrecken. Buuuuh. Yummi – ein leckeres Rezept für eine Pizza zu Halloween, für die Geisterstunde oder einfach so.



Zutaten für 2 Pizzen:

- 400 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 250 ml warmes Wasser
- 400 g Passierte Tomaten
- 2 gelbe Paprika
- 20 Cherrytomaten
- 2 Mozzarella
- Schwarze Oliven
- Basilikum
- Backpapier

UND SO GEHT'S:

1. 400 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Salz und 1 TL Zucker gut vermischen. 3 EL Olivenöl und 250 ml warmes Wasser zugeben. Die Zutaten mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Pizzabelag vorbereiten. Die Paprika waschen und würfeln, die Cherrytomaten halbieren und die Hälfte des Mozzarellas in Scheiben schneiden. Die andere Hälfte wird zerzupft auf die Pizza gelegt. Einige Oliven in kleine Stückchen und Ringe schneiden.
4. Nach der Ruhezeit den Teig mit bemehlten Händen kurz kräftig durchkneten. Den Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Backofen auf 220 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.





05



Schritt 5

Eine Teigkugel mit einem bemehlten Nudelholz dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

06



Schritt 6

Den ausgerollten Pizzateig mit den passierten Tomaten einstreichen.

07



Schritt 7

Danach die gewürfelten Paprikastückchen über die Pizza verteilen.

08



Schritt 8

Nun die Mozzarella-Scheiben auflegen und aus gezupften Mozzarella-Stückchen einen Geister-Schweif legen.

09



Schritt 9

Die Tomaten platzieren und die Pizza bei 220 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die zweite Pizza vorbereiten.

Die fertige Geisterpizza aus dem Ofen nehmen und den geschmolzenen Mozzarella mit Geisteraugen und Mündern aus Olivenstückchen oder Ringen verzieren. Auch eine Olivenspinne darf nicht fehlen. Zum Schluss noch Basilikumblättern auflegen.

Wir wünschen einen gruseligen Appetit!

Buchtip

DIE GEISTERKICKER Nie mehr ohne Teamgeist!

Ein lustiges und magisches Fußballabenteuer – geschrieben von Bestseller-Autorin Sonja Kaiblinger und mit vielen coolen Illustrationen von DER ANTON!



Rezept