



PIZZA *mal anders!*



Qualität ist das beste Rezept.





Qualität ist das beste Rezept.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwändig



Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Margherita mal anders!

Im Handumdrehen und mit nur wenigen Zutaten können Sie die Dr. Oetker Margherita-Pizzen verfeinern und etwas ganz Besonderes daraus zaubern. Lassen Sie sich von unseren Rezepten, die entweder Pietro Pizzi Margherita oder Traditionale Margherita als Basis verwenden, inspirieren und genießen Sie Ihre Lieblings-Margherita-Pizza einfach mal anders!

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit wünscht

Ihr Dr. Oetker Konditormeister





für 16 Stück

Zum Vorbereiten:

16 Holzspieße

Zutaten:

1 Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita

etwas Rucola

8 Cocktailtomaten

16 Feta-Würfel

16 rote Weintrauben

etwas Schnittlauch



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.



FETA-HAPPEN

1. Vorbereiten: Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und Backofen vorheizen.

Ober- / Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

Gas: Stufe 5–6

2. Backen: Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7– 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig sobald der Käse geschmolzen ist.

3. Zubereiten: Während die Pizza im Ofen bäckt, die Cocktailtomaten halbieren und die Rucola-Blätter auslesen und waschen. Den Feta in ca. 1 x 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Pizza mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Küchenmesser in 16 gleich große Pizzastücke teilen und diese gemeinsam mit je einer Traube, einem Feta-Würfel und einer halben Cocktailtomate auf die Holzspieße stecken. Die Pizzastücke abschließend mit etwas Rucola und etwas fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

TIPP:

Den Rucola erst kurz vor dem Servieren auf die Pizzastücke legen. So bleibt er schön frisch und knackig.



für 12 Stück



Zum Vorbereiten:

12 Holzspieße

1 runder Ausstecher
(ca. 6 cm Ø)

Zutaten:

1 Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita

12 Scheiben Schinken
(z. B. Parmaschinken)

2 hart gekochte Eier

12 Brombeeren

12 grüne Weintrauben

etwas Schnittlauch



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.

PROSCIUTTO- HÄPPCHEN

- 1. Vorbereiten:** Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und Backofen vorheizen.
Ober- / Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C
Gas: Stufe 5–6
- 2. Backen:** Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7– 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
- 3. Zubereiten:** Während die Pizza im Ofen bäckt, den Schinken zu Rosetten formen und die Eier in Scheiben schneiden und halbieren. Aus der Pizza nun etwa 12 Pizzataler stechen und mit je einer Schinken-Rosette und einer halben Ei-Scheibe belegen. Brombeeren und Trauben auf je einen Holzspieß stecken und durch den Schinken auf das Pizzastück spießen. Abschließend das Ei mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

TIPP:

Zum Ausstechen der Pizzataler einen festen Untergrund (z. B. schweres Holzschneidebrett) wählen. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Kraft.



für 1 Portion

Zutaten:

- 1 Dr. Oetker Traditionale Margherita
- 1 Fenchelknolle (etwa 300 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz
- etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g Salami-Scheiben



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.



KNACKIGE FENCHEL-PIZZA

TIPPS:

- Wenn Sie den Fenchel lieber etwas weicher mögen, braten Sie ihn nach dem Marinieren etwa 3 Min. in einer beschichteten Pfanne.
- Für eine vegetarische Pizza lassen Sie die Salami weg.

- 1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C
Gas: Stufe 5–6
- 2. Zubereiten:** Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Fenchelgrün beiseitelegen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Fenchel in eine Schale geben, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen, alles gut vermischen und etwa 10 Min. marinieren. Salami-Scheiben halbieren oder vierteln. Den marinierten Fenchel auf der gefrorenen Pizza verteilen. Die Salami-Scheiben darauf legen.
- 3. Backen:** Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 11 – 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
Pizza mit Fenchelgrün bestreuen und servieren.



für 1 Portion



Zutaten:

1 Dr. Oetker Traditionale Margherita

2 EL Pinienkerne

2 frische Feigen

75 g Ziegenfrischkäserolle

etwas frischer Thymian



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.

FEIGEN-ZIEGENKÄSE-PIZZA

- 1. Vorbereiten:** Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C
Gas: Stufe 5-6
- 2. Backen:** Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 11 – 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
- 3. Zubereiten:** Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Thymian waschen und Blättchen abzupfen. Ziegenkäse auf der gebackenen Pizza verteilen, Thymian darüberstreuen und Feigen darauf geben. Mit Pinienkernen bestreuen.

TIPP:

Wenn Sie keine frische Feigen bekommen, können Sie auch getrocknete Feigen verwenden.



für 6 Stück

Zum Vorbereiten:

1 runder Ausstecher

(ca. 7,5 cm Ø)

1 runder Ausstecher

(ca. 3 cm Ø)

Zutaten:

1 Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita

125 g Mozzarella

6 rote Weintrauben

etwas Paprika



Erhältlich in der Tiefkühltruhe.



LUSTIGE PIZZAGESICHTER

1. Vorbereiten: Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

Gas: Stufe 5–6

2. Backen: Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7– 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.

3. Zubereiten: Während die Pizza im Ofen bäckt, Paprika und Weintrauben waschen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und mit dem kleinen, runden Ausstecher Kreise für die Augen ausstechen. Sollte kein kleiner, runder Ausstecher verfügbar sein, eignet sich hierfür auch ein Flaschen-Drehverschluss. Die Paprika beliebig in Streifen schneiden und die Weintrauben halbieren. Mit dem großen, runden Ausstecher 6 Pizzastücke aus der etwas abgekühlten Pizza ausstechen. Die ausgestochenen Mozzarella-Kreise mit jeweils einer halben Weintraube und einem Paprikastreifen auf die Mini-Pizze legen.

TIPP:

Anstelle der Weintrauben eignen sich auch Brombeeren, Himbeeren oder schwarze Oliven als Augen.



für 16 Stück



Zum Vorbereiten:

16 Holzspieße

1 runder Ausstecher

(ca. 4,5 cm Ø)

Zutaten:

1 Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita

16 Mini-Mozzarella-Kugeln

8 Cocktailtomaten

16 Basilikumblätter



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.

MINI-PIZZE "TRICOLORE"

1. Vorbereiten: Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

Gas: Stufe 5–6

2. Backen: Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7–8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.

3. Zubereiten: Während die Pizza im Ofen bäckt, die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Mit dem Ausstecher 16 Mini-Pizze stechen. Die Spieße mit einer halben Cocktailtomate, einer Mini-Mozzarella-Kugel und einem Basilikumblatt in die Mini-Pizze stecken.

TIPP:

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Überraschen Sie Ihre(n) Liebe(n) und wählen Sie anstelle des runden Ausstechers einen Herzausstecher.



für 1 Portion

Zutaten:

- 1 Dr. Oetker Traditionale Margherita
- ca. 100 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Speiseöl
- 50 g geräucherter Schinken
- 100 g Feta- oder Schafkäse
- ca. 2 KL flüssiger Honig



Erhältlich in der Tiefkühltruhe.



HOKKAIDO-FETA-PIZZA

- 1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C
Gas: Stufe 5 – 6
- 2. Zubereiten:** Hokkaido waschen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kürbisscheiben etwa 3 Min. darin anbraten. Schinken und Feta in kleine Stücke schneiden. Kürbisscheiben und Schinken auf die gefrorene Pizza legen. Alles mit Honig beträufeln und die Feta-Würfel darauf verteilen.
- 3. Backen:** Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 11 – 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.

TIPP:

Statt Hokkaido können Sie auch Zucchini verwenden.



für 1 Portion



Zutaten:

- 1 Dr. Oetker Traditionale Margherita
- etwa 75 g Roastbeef-Scheiben
- 75 g Crème fraîche
- etwas Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 60 g Cheddarkäse
- 1/2 Apfel



 Erhältlich in der Tiefkühltruhe.

APFEL-ROASTBEEF-PIZZA

- 1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C
Gas: Stufe 5 – 6
- 2. Zubereiten:** Roastbeef in Streifen schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren. Cheddarkäse in schmale Streifen schneiden. Apfel waschen. Eine Apfelhälfte halbieren und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten und Cheddarstreifen auf der gefrorenen Pizza verteilen.
- 3. Backen:** Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 11 – 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist. Nach dem Backen die Roastbeefstreifen auf die Pizza legen und Crème fraîche in Klecksen darauf verteilen. Nach Wunsch mit Schnittlauch garnieren.

TIPP:

Statt Roastbeef können Sie auch gekochten Schinken verwenden.

Jetzt auch mit dunklem Boden!

Pietro Pizzi Margherita Rustica:

Belegt mit fruchtiger Tomatensoße, feinem Mozzarella und Oregano, besticht die jüngste Pizzakreation von Pietro Pizzi vor allem durch ihren dunklen Pizzaboden. Die beiden Urweizensorten Kamut und Purpur verleihen Margherita Rustica eine ganz besondere Geschmacksnote.



Mit 44% Vollkorn im Mehl!

jetzt anmelden @ jetzt anmelden @ jetzt anmelden @

Nie wieder etwas verpassen!



Holen Sie sich mit dem Dr. Oetker Newsletter die neuesten Rezeptideen & Backvideos, exklusive Gewinnspiele, Tipps & Tricks und vieles mehr kostenlos direkt zu sich nach Hause.

Jetzt für den Newsletter anmelden:
www.oetker.at

jetzt anmelden @ jetzt anmelden @ jetzt anmelden @