

Pizzaherz

Zubereitet mit: Knorr

ca. 65 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 200 g Weizen Mehl Type 550
- 1 Msp. Jodsalz
- 2 gehäufte TL Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 3/4 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1/2 TL Zucker
- Pfeffer
- 250 g bunte Tomaten (orange, rot, u.a.)
- 125 g Mozzarella light
- Basilikum zum Garnieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2778 kJ
Energie (Kilokalorien):	664 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	84 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	8,2 g
Eiweiß:	28 g
Salz:	2,1 g

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Hefe, 1 EL Olivenöl und gut 100 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Im restlichen heißen Olivenöl andünsten. Tomaten,

Knorr Gemüse Bouillon, Kräuter und Zucker zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Tomatensauce mit Pfeffer abschmecken. Sauce etwas abkühlen lassen.

3. Teig noch einmal mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. In 2 Portionen teilen. Jede Teigportion ausrollen und zu einem Herz formen. Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

4. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomatensauce auf die beiden Teigböden verstreichen. Mit Tomaten und Mozzarella Scheiben belegen. Pizzen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 220 °C (Umluft 200 °C) 15-18 Minuten backen. Mit Basilikum bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 20 min Gehzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen