

## Feinschmecker-Pizza



### Zutaten

300 g Mehl, Type 1050  
1 P. Backpulver  
150 g Quark  
6 EL Milch  
6 EL Öl  
etwas Salz

50 g Tomatenmark

350 g Tomaten

150-200 g Cervelatwurst

3 Zwiebeln

200-300 g Champignons

1 TL Oregano  
etwas Pfeffer  
3 EL geh. Petersilie  
evtl. 1-3 EL Öl

150 g gerieb. Käse

30-35 Min. bei 220°C abbacken.

### Zubereitung

Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät und den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, evtl. das restliche Mehl mit der Hand unterkneten, den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen

auf den Teig streichen

waschen, den Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden

in Scheiben schneiden

schälen und in Ringe schneiden

waschen, putzen, in Scheiben schneiden und den Belag in der angegebenen Reihenfolge auf den Teig verteilen

würzen

über die Pizza streuen