



ZWEIERLEI PIZZASTANGEN



40 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

Für die Pancetta-Pizza:

1 x 400 g	Pizzateig aus dem Kühlregal
1 x 400 ml	Tomatensoße mit Kräutern
15	gelbe / rote Kirschtomaten
1/2 Bund(e)	Rucola
etwas	Öl
12 Scheiben	Pancetta
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Roastbeef-Pizza:

1 x 400 g	Pizzateig aus dem Kühlregal
1 x 400 ml	Tomatensoße mit Kräutern
1	Zucchini(s)
1	rote Paprika(s)
3	Lauchzwiebeln
etwas	Öl
12 Scheiben	Roastbeef-Aufschnitt
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Zum Anrichten:

etwas	Öl
etwas	grober Pfeffer

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



Petrella Schnittlauch



ZWEIERLEI PIZZASTANGEN



40 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Tomaten waschen und trocken tupfen. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Zucchini(s) waschen und in diagonale Scheiben schneiden. Paprika(s) waschen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
2. Pizzateige ausrollen und nacheinander auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Teige jeweils von der kurzen Seite her in gleichgroße Streifen schneiden. Pizzastücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und je mit Tomatensoße bestreichen. Die Pizzastangen im vorgeheizten Backofen (Umluft 200 °C) 10–12 Minuten backen.
3. Inzwischen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten darin andünsten, danach herausnehmen. Etwas zusätzliches Öl im bereits heißen Bratöl erhitzen, dann die Paprikastreifen und Zucchinis Scheiben darin andünsten. Pancetta und Roastbeef grob zerpfeifen.
4. Die eine Hälfte der Pizzastangen mit Tomaten, Rucola, Pancetta belegen und 2/3 vom Petrella Schnittlauch in Klecksen darauf verteilen. Die übrigen Pizzastangen mit Zucchini, Paprika, Roastbeef, Lauchzwiebeln belegen und 2/3 vom Petrella Peppasweet in Klecksen darauf verteilen.
5. Pizzastangen auf einer Platte anrichten. Mit etwas Öl beträufeln. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Übrigen Petrella Schnittlauch und Petrella Peppasweet in Schälchen dazu reichen.