



Zackig g'schmackig: Oktopus-Pizza

Für eine vegetarische Oktopus-Pizza braucht ihr keine Meeresfrüchte, sondern nur:

- Pizzateig,
- geriebenen Käse,
- Tomatensauce,
- Oliven und
- eine Tomate



Zuerst bringt ihr einen Teil des Pizzateiges in eine ovale Form.





Aus dem restlichen Teig formt ihr dann die Tentakel, also die Arme des Oktopusses.



Diese verbindet ihr mit dem Oktopus-Körper.



Nun könnt ihr den Teig mit Tomatensauce bestreichen.

Zackig g'schmackig: Oktopus-Pizza



Dann den geriebenen Käse darüber streuen und die Oliven als Saugnäpfe auf den Tentakeln platzieren. Aus zwei Tomatenscheiben und Oliven werden die Augen gezaubert.



Nun kommt die Pizza bei ungefähr 200 Grad für 30 Minuten ins Backrohr.
Sobald die Oktopus-Pizza ausgekühlt ist, kannst du sie genießen!

Zackig g'schmackig: Oktopus-Pizza



Zackig g'schmackig: Oktopus-Pizza