



Pizza Chorizo+Ratatouille+Champignons plus selbstgem. Tomatensoße - card.demo

Rezept «Opakocht» oko-pizza chorizo+tomatensoße-demo1-18.4.24.docx

akt. 18.4.2024



(Soße)

Zutaten Pizza > Backblech 30x40cm

- a) 1x Pizzateig XXL
- b) 2x Paprika, rot ca. 200g, in kleine Würfel/Stücke schneiden
- c) 1x kleine Aubergine ca. 200g, in kleine Würfel/Stücke schneiden
- d) 1x Zwiebel, in kleine Würfel/Stücke schneiden
- e) 1 Dose (400g) Champignons, 230g, Klasse 1
- f) 1 kleine Dose (150g) Mais, 130g
- g) 3stk Chorizo-Würstchen, ca. 140g, in Scheiben schneiden
- h) Tomatensoße > selbst gemacht siehe „Zutaten Tomatensoße“
- i) (1 EL Olivenöl)
- j) Reibekäse, z.B. Emmentaler, ca. 100g

Zutaten Tomatensoße

- a) 1x Passierte Tomaten, 250g (1/2 Packung)
- b) ca. 4g Basilikum (aus dem Garten, ca. 10 Blätter = klein schneiden)
- c) 1x Zwiebel, klein schneiden
- d) 2x Knoblauchzehen, klein schneiden
- e) b), c) und d) mit Stabmixer zerkleinern
- f) und zu den Passierten Tomaten geben
plus Würzen mit Salz, Pfeffer und Oregano
und
- g) anschließend gut verrühren

Menge je nach Zuschnitt 4 bis 6 Portionen

Zubereitung

Die Zubereitung wird im Originalrezept beschrieben.

Rezepte.Card (demo.card) <https://mob.ai/awtxpe>

Hinweis

In "dieser" **demo.card** wird demonstrativ gezeigt, wie ein mit **moby.cards** erstelltes Rezept aussehen könnte.

Die Zubereitung selbst wird mit **Bildern, Videos, Texten** und einer **Rezeptdatei** sehr ausführlich in der "**Rezepte.Card**" beschrieben.

Diese "**Rezepte.Card**" kann jeder nach Belieben gestalten.