

Pizzagewürz

1. 2 EL Rosmarin
2. Majoran
3. Koriandergrün, Samen, Vietnam.
4. Pfefferkörner schwarz
5. Knoblauch
6. Zwiebel
7. Chili
8. 4 EL ZitronenThymian
9. Sommer-/Winter-Bohnenkraut
10. Paprika rot gemahlen
11. Salbei
12. 6 EL StrauchBasilikum, Blaues
13. Olivenkraut
14. GoldOregano, scharf
15. Pizzakraut

16. nach Belieben Meersalz natur



Abhängig von der Verwendung für SardellenPizza -, Pizzabrötchen +, Brot – im Teig,... - auch ganz ohne Salz möglich, sofern alles trocken ist. Ich verwende für getrocknete Pizzakräuter + Gewürze → 2 Teile Kräuter : 1 Teil Salz.

Verwendung: Diese mediterrane Würze eignet sich für Pizza, Bruschetta, Lasagne, Schafkäse, Brot und Tomaten

Pizzaweckerl

Geriebenen Käse, klein geschnittenen Schinken/ Speck, frischen Paprika und Mais mischen, mit Sauerrahm zu einer cremigen Masse verrühren, mit dem Pizzagewürz abschmecken, eventuell nachsalzen, auf ein Baguette streichen und im Rohr bei 180°C überbacken. Immer ein beliebter Party-Snack.