



EPISODE 39 - THE BARBECUE SAUCE RAUCHIG SÜSS PIZZA

Zutaten:

1 Pizzateig
3 EL The Barbecue Sauce Rauchig Süß
100 g Frischkäse
1 Kugel Buffelmozzarella
250 g Rinderhackfleisch
200 g Frühstücksspeck
1 rote Zwiebel
1 Paprika
Etwas Oregano
Salz & Pfeffer
Olive oil
Frisches Basilikum

Methode:

The Barbecue Sauce Rauchig Süß mit dem Frischkäse vermischen
Pizzateig damit bestreichen
Alle zutaten darüber verteilen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Mit Olivenöl beträufeln
Im auf mindestens 250° C vorgeheizten Ofen backen bis fertig