

FIREwurst-Pizza





FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
 **FEUERWEHR PLEINFELD**
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld

 @feuerwehrpleinfeld

 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

Für 2 bis 4 Portionen

1 Pck	FIREwurst (3 x 100 g)
100 g	Gewürzgurken, fein gehobelt
80 g	Röstzwiebeln
200 ml	Tomatenketchup
150 ml	Remoulade
50 ml	Senf, mittelschaft
50 g	Cheddarkäse, gerieben
100 g	Emmentaler, gerieben
300 g	Mehl
1 Pck	Backpulver
10 g	Salz
150 g	Quark, Magerstufe
60 ml	Milch
50 ml	Olivenöl





Die Teigzutaten Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Olivenöl und Salz mit einem Rührgerät mit Knethaken zehn Minuten kneten.



Teigballen aus der Schüssel nehmen und mit Hand zu einem glatten Teig kneten.



Den Teig ausrollen und in einem Backblech auf Backpapier platzieren. Wenn nötig, Teig etwas zurechtziehen.



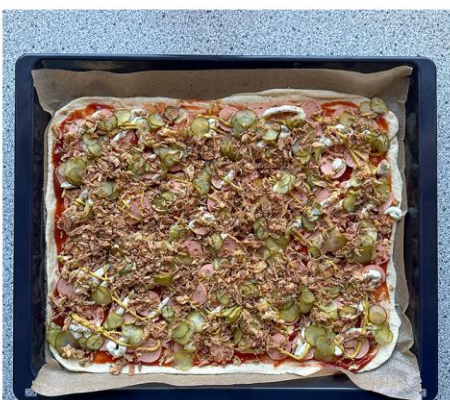
Das Tomatenketchup auf dem Pizzateig flächig verteilen.



Die FIREwürste in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza geben.



Anschließend die Remoulade und den Senf wellenförmig aufbringen.



Mit Gewürzgurken belegen und Röstzwiebeln darüberstreuen.



Zum Schluss dick mit geriebenen Cheddar- und Emmentaler-Käse bestreuen.



Die FIREwurst-Pizza für 25 bis 30 Minuten bei 180° C Umluft auf mittlerer Schiene backen. Der Boden sollte knusprig sein. Guten Appetit.