



Kochen mit Ingo: Pizza Raclette

Du brauchst:

- Fertigen Pizzateig mit Tomatensoße
- Pizzakäse
- Wurst
- 1 Dose Mais
- Oliven
- Frisches Gemüse, das ihr auf Pizza mögt (z.B. Champignons, Brokkoli, Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
- Gewürze wie Oregano
- Salz und Pfeffer



So geht's:

Such dir einen erwachsenen Helfer und überlegt zusammen, was ihr gerne auf Pizza esst, und dann kann es schon losgehen.

Schritt 1:

Schneidet Gemüse und Wurst in kleine Stückchen. Alles, was ihr nicht während des Schnippelns wegsnackt, verteilt ihr auf Tellern und Schälchen und stellt sie zum Raclette.

Schritt 2:

Alle Zutaten, die nicht klein geschnitten werden müssen (wie zum Beispiel Mais), gebt ihr ebenfalls in Schälchen oder Teller und stellt sie zu den anderen Zutaten.

Profi-Tipp:

Verteilt gleiche Zutaten auf verschiedene Teller. Dann können alle immer alles erreichen. Denn wenn es zum Beispiel nur ein Mais-Schälchen gibt und es an einem Ende des Tisches steht, könnte es zu Mais-Mangel in anderen Regionen der Tafel kommen.

Schritt 3:

Nun wird der Pizzateig zurechtgeschnitten. Schneidet die Stückchen passend, sodass sie gut in die Raclette-Pfännchen passen.

Schritt 4:

Nun schaltet ihr das Raclette ein. Legt nun jeweils ein Stückchen Teig in eure Pfännchen und gebt etwas Tomatensoße darauf. Stellt die Pfännchen in das Raclette und lasst den Teig vorbacken.

Schritt 5:

Nehmt die Pfännchen raus und belegt sie mit euren Lieblingszutaten. Dann kommen die Pfännchen noch einmal in das Raclette.

Schritt 6:

Holt die Pfännchen aus dem Raclette und schiebt die Mini-Pizza auf euren Teller. Aber Vorsicht, heiß! Bereitet schonmal die nächste Mini-Pizza vor. Während ihr wartet, könnt ihr schon die erste Pizza essen.



Coolen Appetit wünschen Ingo und das Freunde-Team