

Pokéball Pizza

Schritt 1:

Rolle den Pizzateig aus und schneide einen Kreis aus dem Teig, damit er die Form eines Pokéballs bekommt. Den restlichen Teig kannst du weglegen und später daraus Pizzahäppchen machen oder ihn ein zweites Mal ausrollen.

Du brauchst:

Pizzateig (fertig aus der Packung oder selbst gemacht)

Tomatensoße

Salami

Käse

eine kleine Aubergine

Gemüseschäler

ein Messer und ein Löffel

Backblech und Backpapier



Schritt 2:

Schnapp dir einen Löffel und bestreiche den Teig gleichmäßig mit Tomatensoße.



Schritt 3:

Damit deine Pizza wie ein Pokéball aussieht, brauchst du eine rote und eine weiße Seite. Dafür belegst du die eine Hälfte des Teigs mit Salami und die andere mit Käse. Wenn du kein Fleisch magst, lässt du eine Seite mit Tomatensoße wie sie ist.



Schritt 4:

Jetzt kommt die Aubergine zum Einsatz. Nimm dir einen Schäler und schäle vorsichtig die Haut der Aubergine ab, am besten in möglichst lange Streifen.



Schritt 5:

Schneide die Auberginenstreifen in möglichst gerade Stücke.



Schritt 6:

Jetzt geht es ans Belegen. Lege zwei lange Auberginenstreifen in die Mitte des Teiges zwischen Käse und Salami und forme in der Mitte den für den Pokéball typischen Kreis aus kleineren Auberginenstückchen. Die Mitte kannst du mit Käse auffüllen.



Schritt 7:

Lege die Pizza auf ein Backblech und schiebe sie bei 200 Grad für ca. 10-15 Minuten in den Backofen. Fertig ist deine Pokéball Pizza. Guten Appetit!

