

# *Pasta im essbaren Pizzatopf*

## *Zutaten Pizza Teig*

500 g Mehl  
30 g Olivenöl  
25 g Honig  
15 g Hefe frisch  
15 g Salz  
250 g Wasser

## *Zutaten Sugo*

500 g Faschiertes/ oder 500 g kleingeschnippeltes Gemüse  
2 Karotten  
2 Zwiebel (gerne rote Zwiebel)  
1 Stück Sellerie (ca. gleiche Menge wie Karotten)  
Olivenöl  
Tomatenmark  
2 Dosen passierte Tomaten gewürfelt  
200 ml Rotwein (muss aber nicht zwingend sein, verbessert aber den Geschmack)  
1 Packung passierte Tomatensoße  
Oregon getrocknet  
4-5 Knoblauchzehen gepresst  
Salz (gerne Tomaten Salz und etwas Bio Zitronen Salz)  
Pfeffer gemahlen

## *Zubereitung SUGO*

Gemüse putzen, klein schneiden. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch klein gewürfelt in etwas Olivenöl langsam einige Minuten anschwitzen, damit es Farbe und leichte Röstaromen bekommt. Tomatenmark und das Faschierte hinzugeben und weiter anrösten. Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen. Wer keinen Rotwein mag, löscht einfach mit den Tomaten aus der Dose und der Tomatensoße ab. Mit Oregano, Salz, Pfeffer würzen und köcheln lassen, je länger, um so konzentrierter wird die Soße. Zum Schluss gut abschmecken.

### **Zubereitung PIZZATEIG für PIZZATOPF**

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mindestens 24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. So kann der Teig wesentlich besser „gehen“ und wird super knusprig. Also besser noch am Vortag vorbereiten.

Für den Pizzatopf benötigen wir noch etwas geriebenen Käse, Kräutersalz, ein paar rote Zwiebelringe, einen **Metalltopf**, **Backpapier** und einen **Draht**.

Wenn der Teig geruht hat, nimmt man ihn aus dem Kühlschrank und lässt ihn noch ca. eine halbe Stunde gehen. In der Zwischenzeit gibt man über den Topf das Backpapier und fixiert es mit dem Draht. Ein klein wenig Olivenöl darauf verteilen und etwas einölen, aber nur ganz wenig.

Dann teilt man den Teig in zwei Hälften. Nun wird der Teig schön dünn ausgerollt. Das macht dann auch den Kindern Spaß. Dann legt man den Teig über den Topf und schneidet vorsichtig mit dem Messer den Rest weg sodass es wie eine schöne Schüssel aussieht. Jetzt kann man den Teig noch mit den Zwiebelringen verzieren und danach im Rohr am Gitterrost bei 200° Grad ca. 15-20 Minuten backen. Einfach nach gewünschter Farbe herausnehmen und abkühlen lassen. Danach kann man den essbaren Topf vorsichtig vom Backpapier lösen. Nun rollt man den zweiten Teig schön dünn aus und mit einem Teller als Vorlage schneidet man einen runden Kreis aus. Mit etwas Teig kann man Griffe formen und mit dem Messer ein Muster rein schneiden. Käse darauf verteilen, mit etwas Kräutersalz würzen. Dann kann man auch den Deckel im Rohr knusprig backen. Der schmeckt übrigens hervorragend mit dem Käse. Wenn beide Teile gebacken sind, sollte die Pasta fertig und das Sugo schön aufgewärmt sein.

Die Spaghetti immer frisch in reichlich Salzwasser kochen, abseihen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

### **Und noch ein Tipp!**

Auch mit Thunfisch schmeckt das Sugo hervorragend. Somit kommt Abwechslung auf den Tisch. Und den Pizza Topf kann man auch mal zum Servieren von einem schönen gemischten Salat verwenden. Lasst eurer Fantasie freien Lauf und habt Spaß am gemeinsamen Kochen im Kreise der Familie.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch eure Renate.**