

# Pizza quattro formaggi

Mit diesem Rezept ist ganz schnell eine leckere Pizza quattro formaggi gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|       |  |
|-------|--|
| 400 g | Fertigpizzateig  |
| 160 g | <a href="#">Pizzasauce</a>   |
| 260 g | <a href="#">Käse</a> (Mozzarella, Provolone, Pecorino, Gorgonzola) |

## Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **Pizza quattro formaggi** den Ofen auf 250 Grad Celsius einstellen und anheizen. Gemischte Käsesorten in mundgerechte Würfel trennen.
2. Fertigpizzateig auf ein Backpapier legen, dieses vorab auf einem Backblech positionieren. Den Rand des Teigs nach oben drücken. Pizzasauce darauf streichen.
3. Die wechselnden Käsesorten auf jeweils einem Viertel der Pizza platzieren und für 10 bis 20 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und gleich im Anschluss genießen.

## Tipp

Bei der Auswahl der Käsesorten für die Pizza quattro formaggi bleibt völlig freie Hand.