

# Pizza mit Romanesco und Bauchspeck



Fast italienisch gelungen ...

Hier ist mir eine wirklich gute Pizza gelungen. Schmeckt fast schon richtig italienisch.

Hauptzutaten für den Belag sind kleine Romanesco-Röschen und Bauchspeck.

Für den Käse habe ich mittelalten Gouda gewählt, den ich frisch vom Stück mit der Küchenreibe auf die passierten Tomaten reibe.

Der Speck bringt ja schon genügend Würze mit.

Aber getrockneter Thymian und vor allem Oregano geben der Pizza doch den wichtigen, italienischen Touch.

Die Pizza ist übrigens komplett frisch zubereitet, denn ich greife auch für den Teig nicht auf einen fertigen Pizzateig zurück. Sondern bereite klassisch einen Hefeteig zu. Und der Boden schmeckt nach dem Backen hervorragend.

## Pizza mit Romanesco und Bauchspeck



14. Juli 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Pizza](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

25 Minuten

Gesamtzeit

35 Minuten



## Zutaten

### Für den Teig:

- 1 [Pizzateig](#)

### Für den Belag:

- 500 ml passierte Tomaten (1 Packung)
- 200 g mittelalten Gouda
- 1/2 Romanesco
- 125 g Frühstücksspeck(-scheiben)
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- Pfeffer

# Anleitung

1. Pizzateig nach dem Grundrezept zubereiten. Gut aufgehen lassen.
2. Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
3. Backpapier auf einem Backblech ausbreiten.
4. Pizzateig auf dem Backpapier ausbreiten und in ein großes Rechteck ausdrücken.
5. Kleine Röschen des Romanesco abschneiden und in eine Schüssel geben.
6. Speckscheiben jeweils einmal quer halbieren.
7. Tomaten auf dem Boden verteilen und verstreichen.
8. Käse mit der Küchenreibe frisch darüber reiben.
9. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen.
10. Röschen darauf verteilen.
11. Speck ebenfalls darauf verteilen.
12. Im Backofen auf mittlerer Ebene 25 Minuten backen.
13. Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke zerschneiden.
14. Nacheinander jeweils ein Stück auf zwei Teller geben.
15. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Bauchspeck,

Gouda,

Hefeteig,

mittelalt,

Oregano,

passiert,

Romanesco,

Thymian,

Tomaten

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/07/14/pizza-mit-romanesco-und-bauchspeck/>