

# Hamburger Pizza



Hamburgisch, norddeutsch und somit regional

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Welt unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren. Und so bereite ich hier eine Hamburger Pizza zu. Zutaten? Natürlich klassisch zur kalten Jahreszeit mit frischem Grünkohl und einer Wurst. Gerne wird für dieses Gericht mit Grünkohl und Wurst eine grobe Mettwurst oder ähnliches verwendet. Ich bediene mich hier einer luftgetrockneten, italienischen Salami, die ich in kleine Würfel schneide.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

## Hamburger Pizza



26. November 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Hamburgisch Pizza](#)

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

25 Minuten

Gesamtzeit

40 Minuten



## Zutaten

### Für den Pizzateig:

- [Grundrezept](#)

### Für den Belag:

- 6–8 Tomaten
- 500 g Grünkohl
- 200 g luftgetrocknete, italienische Salami
- Salz
- Pfeffer

## Anleitung

1. Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Grünkohl in einem großen Topf mit etwas Wasser auf dem Herd etwa 5 Minuten garen, bis er schön zusammengefallen ist.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.
4. Tomaten putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln. Masse in eine Küchensieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.
5. Gouda auf einer Küchenreibe in eine Schüssel fein reiben.
6. Salami in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.
7. Tomatenmasse auf dem Hefeteig auf dem Backblech verteilen.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Grünkohl auf der Pizza verteilen.
10. Salami darüber verstreuen.
11. Käse darüber geben.
12. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.
13. Herausnehmen, mit dem Pizzarad oder einem großen Messer in sechs rechteckige Stücke schneiden.
14. Jeweils in drei Durchgängen auf zwei Teller verteilen und servieren.
15. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Gouda,  
Grünkohl,  
Hamburgisch,  
Hefeteig,  
Salami,  
Tomate

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/26/hamburger-pizza/>