

Ernährungsinformationsservice
Dipl.oec.troph. Manuela Marin
Remstaler Str. 25
13465 Berlin

Pressemitteilung 5/2010

Berlin, 12.07.2010

Pizza bringt Abwechslung auf den Grill

Hört sich ungewöhnlich an, ist aber ein richtiger Leckerbissen: Pizza vom Grill – ein Genuss für alle, die gerne im Freien brutzeln und eine köstliche Alternative zu Rostbratwurst und Nackensteak probieren möchten. Grillpizza ist nicht nur lecker, sondern auch sehr einfach und schnell zuzubereiten: Der Lieblingsteig wird in kleinen Portionen auf den heißen Grill gelegt. Wichtig ist, dass der Grill einen Deckel hat, sonst muss der Teig mit einem Topf oder einer Pfanne abgedeckt werden. So entsteht ein kleiner, sehr heißer Backofen und der Pizzaboden ist nach wenigen Minuten schon zum Umdrehen bereit. Jetzt wird er nach Geschmack mit Tomatensauce oder Knoblauchöl bestrichen, belegt und mit etwas Käse bestreut. Für ein optimales Grillergebnis sollte die Auflage insgesamt nicht zu reichlich sein. Anschließend wird der Deckel wieder für einige Minuten geschlossen und schon ist die knusprige Grillpizza fertig.

Pressekontakt:

Manuela Marin, Diplom-Oecotrophologin

Remstaler Str. 25

13465 Berlin

Mobil: 0173-9415602

e-Mail: manuela.marin@pizzaexperten.de

PizzaExperten – das sind Ernährungswissenschaftler und Mediziner genauso wie Pizzabäcker, -lieferanten und Hersteller von Tiefkühlpizza. Zentrale Aufgabe von PizzaExperten ist die informierende und beratende Kommunikation mit Verbrauchern, Multiplikatoren und Medien. Im Vordergrund steht dabei das Ziel, die Bedeutung von Pizza in all seinen möglichen Varianten für eine zeitgemäße Ernährung öffentlichkeitswirksam zu präsentieren. Diesem Zweck dient in besonderer Weise das Internetportal www.pizza-experten.de.