

Pizza Rezepte

Pizza Mit Frischem Thunfisch

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Backen, Pizza, Thunfisch

400 g	Dose gehackte Pelati - Tomaten	1	Kugel Mozzarella; a ca. 150g
	Salz	2	Schalotten
	Pfeffer	500 g	Pizzateig
1 große	Knoblauchzehe	300 g	Roher Thunfisch
1 Bund	Oregano		Olivenöl; zum Beträufeln
8	Schwarze Oliven		

Die Pelati - Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Hälfte des Oregano fein hacken. Unter die Tomaten mischen. Die Oliven halbieren und entsteinen. Den Mozzarella würfeln. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Rücken eines großen Ofenbleches mit Backpapier belegen. Den Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick auswallen und auf das Blech geben. Die Tomatensauce darauf verteilen, dabei rundum einen Rand von etwa ein cm frei lassen. Oliven, Mozzarella und Schalotten darauf verteilen.

Die Pizza im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille zehn Minuten backen.

Inzwischen die restlichen Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen. Den Thunfisch in etwa ein cm große Würfel schneiden. Nach den zehn Minuten Backzeit Oregano und Thunfisch auf der Pizza verteilen. Die Fischwürfel mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Pizza nochmals zwölf bis fünfzehn Minuten backen. Sofort servieren.