

Pizza Rezepte

Pizza Margherita 1

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Backen, Käse, Knoblauch, Pizza, Tomate

1	Ungebackener Pizzaboden			Olivenöl
4	Flaschentomaten in Scheiben	180 g		Mozzarella
30 ml	Olivenöl	2	Essl.	Basilikum, frisch, gehackt
2	Knoblauchzehen, grob gehackt	1/4		Tasse/n Parmesankäse, geraspelt

Viele Leute sind der Meinung, diese Zutatenkombination käme der "Ur"-Pizza am nächsten.

Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Tomatenscheiben im Olivenöl mit dem Knoblauch 20 Minuten marinieren.

Den Pizzaboden ölen, den Mozzarella darauf verteilen, darauf die Tomaten geben.

10 bis 12 Minuten backen, bis sich der Teigrand bräunt.

Basilikum und Parmesan darüber streuen.

Vor dem Anschneiden 3 Minuten ruhen lassen.