

Pizza Rezepte

Baguette Pizza

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1 Dose Baguette-Fertigteig
- aus dem
-Kühlregal

Maismehl
- fürs Blech

Für den Belag:

8 Essl. Tomaten
-passierte mit
-Zwiebeln,
-Fertigprodukt
Salz
Pfeffer
-schwarz, a.d.M.
100 g Paprikasalami
-dünn

12 -aufgeschnitten
St Oliven
-grün, mit
-Paprika gefüllt
1 Teel. Oregano
-getrocknet
125 g Mozzarella - Käse
4 Teel. Olivenöl
-kaltgepresstes

Für 2 Personen mal schnell was Leckerer zaubern? hier ist eine Möglichkeit:

Ofen auf 250 Grad vorheizen, das Blech leicht einmehlen. Baguette-Teig aus der Dose nehmen und in 4 Stücke teilen. Auf die doppelte Größe ausrollen, aufs Blech setzen.

Passierte Tomaten auf den Teigplatten verstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikasalami drauflegen.

Acht Oliven der Länge nach halbieren, auf die Wurst legen, Oregano darüber streuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pizzen mit 1 TL Olivenöl beträufeln, dann die Mozzarellascheiben drauflegen. Zum Garnieren die restlichen Oliven in dünne Scheiben schneiden und auf dem Käse verteilen.

15 Minuten backen.