

Rezept

Ciabatta-Pizza

Ein Rezept von Ciabatta-Pizza, am 02.04.2023

Zutaten

1	Ciabatta-Brot	1 Dose	Tunfisch (naturell, 150 g)
100 g	paprikagefüllte Oliven	300 g	Tomaten
200 g	Mozzarella	4 EL	Olivenöl
1 TL	getrocknetes Basilikum		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Brot waagrecht halbieren. Den Tunfisch abtropfen lassen und zerzupfen. Oliven halbieren. Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln.

2. Brothälften mit Olivenöl beträufeln. Tomatenscheiben nebeneinander darauf legen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Tunfisch und Oliven darüber streuen. Mit Käse belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 15 Min. backen.