

Rezept

Ciabatta-Pizza

Ein Rezept von Ciabatta-Pizza, am 18.12.2025

Zutaten

1 Ciabatta-Brot
100 g paprikagefüllte Oliven
200 g Mozzarella
1 TL getrocknetes Basilikum
Pfeffer

1 Dose Tunfisch (naturell, 150 g)
300 g Tomaten
4 EL Olivenöl
Salz

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.