

Rezept

Einfaches Pizzabrot

Ein Rezept von Einfaches Pizzabrot , am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Portion Pizzateig (siehe Rezept-Tipp) | 4-5 geschälte Tomaten aus der Dose |
| 2 Knoblauchzehen | 3-4 Zweige Rosmarin |
| 3 EL Olivenöl + Öl fürs Blech | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech oder 2 Pizzableche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Teig zubereiten, ruhen lassen und direkt auf dem geölten Backblech ausrollen.

2. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 220 Grad). Tomaten würfeln, Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Rosmarin grob hacken. Tomaten, Knoblauch, Rosmarin und Öl mischen, salzen und pfeffern.

3. Tomaten auf dem Teig verstreichen, auf die mittlere Schiene schieben und die Pizza knusprig backen. Nach ungefähr 12 Minuten ist sie soweit. Rausholen, in Stücke schneiden und heiß essen.