

## Rezept

# Fladenbrot-Pizza mit Salami

Ein Rezept von Fladenbrot-Pizza mit Salami, am 02.04.2023

## Zutaten

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>1</b> Fladenbrot (500 g)  | <b>2</b> Knoblauchzehen                      |
| <b>3 EL</b> Olivenöl         | <b>1 Dose</b> Pizzasauce mit Oregano (400 g) |
| <b>1</b> gelbe Paprikaschote | <b>2</b> Tomaten                             |
| <b>75 g</b> Ringsalami       | Salz   |
| Pfeffer                      | <b>150 g</b> geriebener Gouda (Kühlregal)    |
| <b>2 Zweige</b> Basilikum    | Backpapier                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1165 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Fladenbrot halbieren, Hälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Knoblauch schälen, durchpressen und mit 1 EL Öl unter die Pizzasauce mischen, auf die Brote streichen.
2. Die Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten abbrausen, Salami häuten, beides in Scheiben schneiden. Alles auf den Brothälften verteilen, salzen und pfeffern. Gouda darüberstreuen. Mit dem übrigen Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen. Mit Basilikumblättern garnieren.