Rezept

Fladenbrotpizza

Ein Rezept von Fladenbrotpizza, am 28.05.2025

Zutaten

1 kg	reife Fleischtomaten
1	Gemüsezwiebel
1	Knoblauchzehe
2 TL	getrockneter Oregano
	Pfeffer
200 g	Salami in Scheiben
375 g	Mozzarella
1	türkisches Fladenbrot
120 g	Pesto (aus dem Glas)
	Salz
2 Zweige	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Mozzarella abgießen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und quer in dünne Ringe schneiden.

2. Das Fladenbrot quer halbieren. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf den Backrost legen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 5 Min. rösten. Herausnehmen.

3. Die Knoblauchzehe halbieren und die Schnittflächen der Brote damit einreiben. Pesto daraufstreichen. Die Tomatenscheiben darauflegen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelringe und Mozzarella darauf verteilen und die Pizzen nochmals ca. 20 Min. backen. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die fertigen Pizzen mit Salami belegen und mit Basilikum bestreuen.