

Rezept

Gefülltes Pizza-Fladenbrot

Ein Rezept von Gefülltes Pizza-Fladenbrot, am 09.06.2026

Zutaten

2 Fladenbrote (à ca. 250 g)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 kleine Dose gehäutete Tomaten (400 g)	1 TL getrocknete italienische Kräuter
Salz	Pfeffer
1 rote Spitzpaprikaschote	200 g Mozzarella
60 g Paprikasalami-Aufschnitt	3 Zweige Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Die Fladenbrote quer aufschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Öl glasig dünsten. Tomaten samt Saft einrühren, etwas zerdrücken. Alles aufkochen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Offen bei starker Hitze 10 Min. einkochen lassen.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in feine Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Tomatenmasse auf den unteren Brothälften verteilen. Mit Salami, Paprika und Mozzarella belegen. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und darauf geben. Die oberen Brothälften auflegen. Im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. backen.