

Rezept

Gefüllte Zwiebelpizza

Ein Rezept von Gefüllte Zwiebelpizza, am 20.04.2024

Zutaten

1 Rolle backfertiger Pizzateig (ca. 400 g; Kühlregal)	400 g rote Zwiebeln
6 EL Olivenöl	6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1 EL getrocknetes Pizzagewürz oder getrockneter Thymian	Salz
125 g Büffel-Mozzarella	Pfeffer
Backblech	2 Knoblauchzehen
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Pizzateig aus der Verpackung nehmen und auseinanderrollen.

2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin rundherum 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die Tomaten klein schneiden und dazugeben, mit Pizzagewürz oder Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben (trotz des in der Packung enthaltenen Papiers). Eine Teighälfte mit den Zwiebeln bedecken. Den Mozzarella klein schneiden und darüber verteilen.

4. Die zweite Teighälfte über die Füllung legen, rundherum an den Rändern leicht andrücken und die Oberfläche mehrmals diagonal einschneiden, sodass die Füllung sichtbar wird.

5. Den Knoblauch schälen, in ein Schälchen pressen und mit dem restlichen Öl verquirlen. Den Teig damit einpinseln. Die Pizza im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 16 Min. backen.