

Rezept

Halloumi-Pizza

Ein Rezept von Halloumi-Pizza, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Pizzateig (fertig ausgerollt; Kühlregal)	400 g Pizza-Tomatensugo (Dose)
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Knoblauchzehe
125 g Halloumi (zypriotische Käsespezialität)	1 TL getrocknete italienische Kräutermischung
200 g Kirschtomaten	2 Handvoll Rucola
40 g Hartkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Pizzateig nach Packungsangabe entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Den Tomatensugo mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Sugo auf dem Teig verteilen. Den Halloumi in dünne Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Mit der Kräutermischung bestreuen. Die Pizza im Ofen (unten) 12-15 Min. backen.
2. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola waschen, putzen, trocken schleudern und verlesen. Den Hartkäse in feine Späne hobeln.
3. Nach dem Backen die Pizza in vier Stücke schneiden und jedes mit Tomaten, Rucola und Hartkäse belegen. Sofort servieren.