

Rezept

# Pfannenpizza für die Campingküche

Ein Rezept von Pfannenpizza für die Campingküche, am 28.06.2026

## Zutaten

**3 Stängel** Basilikum

Meersalz

**1** großes, rundes Fladenbrot

**50 g** Cherrytomaten

**3 EL** Olivenöl

Pfeffer

**1 Dose** stückige Tomaten mit Kräutern (400 g)

**100 g** Mozzarella

### Zubehör

**1** großes Schneidebrett

**1** große Pfanne

**1** Pfannenwender

**1** Schneidemesser

**1** großer Pfannendeckel

**1** Esslöffel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Kirschtomaten waschen und halbieren, das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
2. In der Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Das Fladenbrot wie ein Brötchen aufschneiden und die Hälften nebeneinander legen. Eine Fladenbrothälfte in die Pfanne legen und mit Tomatensauce bestreichen.
3. Den Deckel auf die Pfanne legen und die Pizza bei kleiner Hitze 10-15 Min. »backen«, bis der Boden leicht knusprig ist. Mit der zweiten Fladen-Pizza genauso verfahren.