

Rezept

Pfannenpizza für die Campingküche

Ein Rezept von Pfannenpizza für die Campingküche, am 19.04.2024

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 Eszlöffel

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.