

Rezept

Pfannenpizza mit Salami

Ein Rezept von Pfannenpizza mit Salami, am 26.04.2024

Zutaten

6 EL stückige Tomaten (aus der Dose)	1 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano	300 g gemischte Antipasti (z. B. Paprika, Artischocken, Pilze, Tomaten; vom Italiener, aus dem Kühlregal oder aus dem Glas)
2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)	4 Tortillas
80 g Salami in dünnen Scheiben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 20 g F, 20 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten und das Tomatenmark in eine kleine Schüssel geben und glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Das Antipasti-Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Größere Stücke in mundgerechte Happen schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
2. 1 Tortillafladen in eine beschichtete Pfanne (28 cm Ø) legen und mit einem Viertel der Tomatensauce bestreichen. Mit je einem Viertel der Salami, des Gemüses und des Mozarellas belegen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 3-4 Min. garen, bis der Käse geschmolzen und der Boden knusprig ist. Herausnehmen, warm halten.
3. Die übrigen Tortillafladen ebenso belegen und backen. Sofort servieren.