

Rezept

Pilzpizza

Ein Rezept von Pilzpizza, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 fertig ausgerollter Pizzateig auf Backpapier (400 g, aus dem Kühlregal) | 1 Dose Pizzatomaten (400 g) |
| 2 TL gemischte getrocknete Kräuter
Salz und Pfeffer | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Beutel Mozzarella (250 g) | 2 EL Olivenöl |
| | 250 g Champignons oder Egerlinge |
| | 100 g gekochter oder roh geräucherter Schinken in dünnen Scheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Teig mit dem Papier auf das Backblech legen. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Tomaten abtropfen lassen. Knoblauch schälen und zu den Tomaten pressen. Die Kräuter und 1 EL Olivenöl untermischen und die Sauce salzen und pfeffern. Die Pilze putzen, von den Stielenden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella würfeln.
2. Den Teig mit der Tomatensauce bestreichen, mit Pilzen und Käse belegen. 1 EL Öl darüberträufeln. Die Pizza im Ofen (Mitte) etwa 18 Min. backen. Den Schinken vom Fettrand befreien, die Scheiben auf der heißen Pizza verteilen, gleich servieren.