

## Rezept

# Pizza ai frutti die mare - Pizza mit Meeresfrüchten

Ein Rezept von Pizza ai frutti die mare - Pizza mit Meeresfrüchten, am 29.06.2026

## Zutaten

- |      |                                  |       |                          |
|------|----------------------------------|-------|--------------------------|
| 1    | Rezept Pizzateig                 | 1     | großes Bund Petersilie   |
| 2    | Knoblauchzehen                   | 1     | getrockneter Peperoncino |
| 1    | Packung stückige Tomaten (500 g) |       | Salz                     |
| 3 EL | Olivenöl + Öl fürs Blech         | 600 g | Meeresfrüchte            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Pizzateig kneten, gehen lassen und ausrollen.

---

2. Petersilie waschen, trockenschwenken, Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Beides mit dem Peperoncino ganz fein schneiden. Mit den Tomaten mischen, salzen und 1 EL Öl untermischen. Sauce auf dem Teig verstreichen. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 220 Grad).

---

3. Meeresfrüchte auf der Pizza verteilen, mit dem übrigen Öl beträufeln, Pfeffer drüber mahlen. Pizza auf der mittleren Schiene ungefähr 20 Minuten backen. Nur so lang, bis der Teig gebräunt ist, der Rest muss nur heiß sein.