

Rezept

Pizza mit Lauch und Schinken

Ein Rezept von Pizza mit Lauch und Schinken, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 ausgerollte Pizzateige (rund, ersatzweise 1 rechteckiger; aus dem Kühlregal) | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Kapern | 200 g Pizzatomen (aus der Dose oder der Packung) |
| Pfeffer, frisch gemahlen | Salz |
| 150 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben | 1 Prise Zucker |
| 1 Kugel Mozzarella (125 g) | 100 g TK-Lauchringe |
| | 2 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Backofen nach Packungsangabe des Pizzateigs vorheizen. Die Teige auf das Backblech legen.

2. Den Knoblauch schälen und zu den Tomaten pressen. Kapern untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf dem Teig verstreichen.

3. Schinken ohne den Fettrand in größere Stücke zupfen. Mit dem Lauch mischen und auf den Teig geben. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, darauf verteilen. Die Pizzas mit Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.