

Rezept

Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Ein Rezept von Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Portion Pizzateig (links) | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl + Öl fürs Blech |
| 1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Salz |
| 1 Bund Basilikum | 3 Beutel Mozzarella (375 g) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Teig kneten und aufgehen lassen. In der Zeit Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. 1 EL Öl in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch reinrühren. Tomaten in der Dose kleiner schneiden und mit dem Saft dazuschütten. Salzen, pfeffern und 20 Minuten köcheln lassen. Ohne Deckel und bei mittlerer Hitze – immer mal wieder durchrühren.
2. Backblech leicht einölen, Teig direkt darauf dünn ausrollen. Und zwar so, dass die Ränder etwas dicker werden. Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft auch schon jetzt: 200 Grad).
3. Tomatensauce auf dem Teig verstreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden, Basilikum abzupfen. Beides auf die Tomatensauce legen. Übriges Öl darüber träufeln.
4. Blech auf die mittlere Schiene schieben, Pizza ca. 25 Minuten backen. Der Käse soll nur zerlaufen, nicht besonders braun werden.