

Rezept

## Pizzadillas – Pizza-Blitz-Version

Ein Rezept von Pizzadillas – Pizza-Blitz-Version, am 15.10.2024

### Zutaten

<b>1 Glas</b> geröstete Paprika (185 g Abtropfgewicht)	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>3 EL</b> Tomatenmark	Salz
Pfeffer	<b>1/2 TL</b> getrockneter Oregano
<b>8</b> Tortillas (à 25 cm Ø)	<b>100 g</b> Salami in Scheiben
<b>30 g</b> grüne Oliven ohne Füllung in Ringen	<b>150 g</b> geraspelter Käse

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 520 kcal, 17 g F, 24 g EW, 65 g KH

### Zubereitung

1. Paprika im Sieb abtropfen lassen. Inzwischen Tomaten waschen und vierteln. Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren, Tomaten unterheben und 1 Viertel davon auf 1 Tortilla-Wrap streichen. Mit je 1 Viertel Salami, Paprika, Oliven und Käse belegen, mit einer Tortilla bedecken.
2. Pizzadilla in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren. 2-3 Min. bei mittlerer Hitze backen. Wenden, beschweren und weitere 1-2 Min. backen. Inzwischen die nächste Pizzadilla vorbereiten. Alle vier Pizzadillas so vorbereiten, backen und dann in Viertel schneiden.