

Rezept

Pizzadillas – Pizza-Blitz-Version

Ein Rezept von Pizzadillas – Pizza-Blitz-Version, am 26.04.2024

Zutaten

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