

Rezept

Rucola-Pizza

Ein Rezept von Rucola-Pizza, am 28.11.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 250 g runder Pizzateig (Fertigprodukt, Kühlregal) | 1 Knoblauchzehe |
| 4 EL passierte Tomaten (Fertigprodukt) | Salz |
| Pfeffer | 4 EL geriebener Käse (z. B. Emmentaler, Gouda, Mozzarella) |
| 2 Handvoll Rucolablättchen | 4 dünne Scheiben Parmaschinken (ca. 40 g) |
| 2 EL Olivenöl | 2 EL frisch gehobelter Parmesan |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Backofen für die Pizza nach Packungsangabe auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Pizzateig mit dem Backpapier auf einem Backblech auslegen. Aus dem Teig mithilfe einer Schüssel 2 Pizzen à ca. 15 cm Ø ausschneiden. Den restlichen Teig entfernen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Jede Pizza mit 2 EL Tomaten bestreichen, alles mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Käse bestreuen. Pizzen im Ofen (Mitte) nach Packungsangabe 10-12 Min. backen.
3. Inzwischen die Rucolablätter putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Schinken in mundgerechte Stücke zerteilen.
4. Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Rucolablättchen und Parmaschinken belegen. Je 1 EL Öl darüberträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.