

Rezept

Rucola-Pizza mit Schinken

Ein Rezept von Rucola-Pizza mit Schinken, am 29.09.2023

Zutaten

1 Pck. Pizzateig (aus dem Kühlregal, ca. 400 g)	2 EL Tomatenmark
1 Kugel fettarmer Mozzarella (ca. 125 g)	2 TL Pizzagewürz (oder getrockneter Oregano)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl	1 Bund Rucola
50 g Parmaschinken (oder anderer magerer Rohschinken, in dünnen Scheiben)	2 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Teig auseinanderrollen, quer halbieren oder zu großen Fladen formen und mit dem Backpapier auf ein Backblech setzen. Jeweils rundum einen schmalen Teigrand formen.
2. Den Teig mit dem Tomatenmark bestreuen. Den Mozzarella würfeln und auf den Pizzas verteilen. Mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzas mit dem Öl beträufeln und im Ofen (unten) 12 - 15 Min. backen.
3. Inzwischen den Rucola waschen, waschen und trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben etwas kleiner schneiden. Den Schinken grob in Stücke teilen. Die fertigen Pizzas aus dem Ofen nehmen und mit dem Rucola und dem Schinken belegen. Zuletzt den Essig darüberträufeln.