

Rezept

Schnelle Pizza

Ein Rezept von Schnelle Pizza, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Packung stückige Tomaten (500 g) | 1 TL getrockneter Oregano |
| 2 Knoblauchzehen | Salz |
| Pfeffer | 1 fertig ausgerollter, rechteckiger Pizzateig (Kühlregal, 450 g) |
| 250 g Mozzarella | 2 EL Olivenöl |
| 125 g Rucola | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 230° (Umluft 210°) vorheizen. Die Pizzatomaten mit dem zerriebenen Oregano mischen. Knoblauch schälen und dazudrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Pizzateig auseinander rollen, auf das Backblech legen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.

3. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und gut trockenschütteln, grobe Stiele entfernen. Auf die heiße Pizza legen und gleich servieren.