Rezept

Schnelle Pizza Capricciosa mit Fertigteig

Ein Rezept von Schnelle Pizza Capricciosa mit Fertigteig, am 05.06.2025

Zutaten

1 Rolle	backfertiger Pizzateig (ca. 400 g; Kühlregal)
	Salz
2 TL	getrockneter Oregano
100 g	gekochter Schinken
250 g	Büffel-Mozzarella
	Backblech
1 Dose	gehackte Tomaten (400 g)
	Pfeffer
4	in Öl eingelegte Sardellenfilets (Glas)
100 g	kleine feste Champignons
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Pizzateig auseinanderrollen und mit dem in der Packung enthaltenen Backpapier auf ein Backblech legen. Teig etwas in die Breite und Länge ziehen.

2. Die Tomaten auf dem Pizzateig verstreichen, mit Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen.

3. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und klein schneiden. Den gekochten Schinken in mundgerechte Stücke oder in Streifen schneiden. Beides auf der Pizza verteilen.

4. Die Champignons kurz waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf legen, alles mit Olivenöl beträufeln. Das Blech in den vorgeheizten Ofen (unten) schieben, die Pizza ca. 12 Min. backen.