

Rezept

Schnelle Pizza mit Pilzen und Schinken

Ein Rezept von Schnelle Pizza mit Pilzen und Schinken, am 29.09.2023

Zutaten

2 dünne Pita-Brötchen, à 70 g	120 g Pizzatomaten (Dose)
Salz, Pfeffer	100 g Champignons oder Egerlinge
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Oregano
2 TL Olivenöl	50 g gekochter Schinken
2 EL frisch geriebener Edamer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Brötchen aufschneiden und die vier Hälften nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Tomaten in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brötchen damit bestreichen.
2. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, die Brötchenhälften damit belegen. Den Knoblauch schälen, hacken und mit dem Oregano über die Pilze streuen. Die Pizzabrötchen salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln.
3. Den Schinken in Streifen schneiden und die Pizzabrötchen damit belegen. Den Käse darüberstreuen und die Pizzen im Backofen (Mitte) 15 Min. überbacken.