

Rezept

Schnelle Thunfisch-Pizzette mit Fertigteig

Ein Rezept von Schnelle Thunfisch-Pizzette mit Fertigteig, am 22.09.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Packung Pizzateig (aus dem Kühlregal; 400 g) | 100 g Tomatenpüree »Oregano« (Tetrapak) |
| 6 Artischocken (aus dem Glas) | 2 Dosen Thunfisch (in Öl; à 140 g Abtropfgewicht) |
| Pfeffer | 1 Schale Mini-Mozzarellakugeln (150 g) |
| 4 EL Olivenöl | runde Ausstechform (9 cm Ø) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine 12er-Mini-Quiches-Form (à 7 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 220° vorheizen. Teig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, 12 Kreise von 9 cm Ø ausstechen und in die Vertiefungen der Form drücken.
2. Mit je ½ EL Tomatenpüree bestreichen. Artischocken abtropfen lassen, in Spalten schneiden und darauflegen. Thunfisch abtropfen lassen, darauf verteilen. Alles kräftig pfeffern. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Thunfisch verteilen. Mit je 1 TL Öl beträufeln. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 10-12 Min. backen.