

Rezept

Thunfisch-Muschel-Pizza

Ein Rezept von Thunfisch-Muschel-Pizza, am 26.04.2024

Zutaten

1 Rolle backfertiger Pizzateig (ca. 400 g; Kühlregal)	1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
Salz	Pfeffer
2 TL getrockneter Thymian	1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 180 g Abtropfgewicht)
1 kleines Glas Miesmuscheln in Salzlaka (ca. 70 g Abtropfgewicht)	50 g grüne, mit Paprika gefüllte Oliven
2 EL Olivenöl	2 à 125 g Rahm-Camemberts
Backblech	1 TL getrocknete zerbröselte Chilischoten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Pizzateig auseinanderrollen und mit dem in der Packung enthaltenen Backpapier auf ein Backblech legen. Den Teig evtl. noch ein wenig auseinanderziehen, damit er dünner wird und das Blech ausgefüllt ist.
2. Die Tomaten auf dem Pizzateig verteilen, mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen.
3. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerplücken, die Muscheln ebenfalls abtropfen lassen. Die Oliven klein schneiden. Alles auf der Pizza verteilen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und darüberlegen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Chili bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (unten) 10-12 Min. backen.