

Rezept

Thunfisch-Pizza mit Artischocken

Ein Rezept von Thunfisch-Pizza mit Artischocken, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Packung Pizzateig, fertig ausgerollt (400 g, Kühlregal) | 1 kleine Dose stückige Tomaten (400 g) |
| 1-2 EL kleine Kapern | 2 TL getrockneter Oregano |
| Pfeffer | Salz |
| 1 Dose Artischockenherzen (240 g Abtropfgewicht) | 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 150 g Abtropfgewicht) |
| 250 g Mozzarella | 1 kleine gelbe Paprikaschote |
| | 2 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Pizzateig mit dem Backpapier auf dem Backblech entrollen. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.
2. Die Tomaten mit 1 TL Oregano und den Kapern mischen, salzen und pfeffern. Thunfisch abgießen, abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Artischocken abtropfen lassen und vierteln. Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.
3. Erst die Tomatensauce auf dem Teig verstreichen, dann Gemüse und Thunfisch darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Oregano würzen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und obendrauf streuen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Pizza im Ofen (2. Schiene von unten) 12-15 Min. backen.