Rezept

Tortilla-Pizza mit Rucola

Ein Rezept von Tortilla-Pizza mit Rucola, am 08.10.2026

Zutaten

125 g	Mozzarella
125 g	Cocktailtomaten
4 EL	Tomatenpesto (aus dem Glas)
60 g	Rucola
1 TL	grüner Pfeffer (abgetropft, aus dem Glas)
1	Packung Tortilla-Wraps (280 g, 4 Stück)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Den Mozzarella trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Pfeffer hacken und mit Mozzarella mischen. Die Tomaten waschen und quer halbieren.

2. Die Tortillas mit je 1 EL Tomatenpesto bestreichen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Tomaten und Pfeffer-Mozzarella auf den Tortillas verteilen, salzen.

3. Bleche mit den Tortillas nacheinander im Backofen (Mitte) in 6-8 Min. goldbraun backen. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Tortilla-Pizzen damit garnieren und sofort servieren.