

Rezept

Tortilla-Pizza mit Rucola

Ein Rezept von Tortilla-Pizza mit Rucola, am 14.07.2024

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

- 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.
- 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.
- 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.