

# Family-Tarte

10 Minuten (plus 25 Min. backen)



Film auf:  
videos.bettybossi.ch



## Zutaten

- 1 Family-Pizzateig  
(ca. 36×44 cm)
- 150 g Schinken in Tranchen
- 2 rote Peperoni
- 1 Dose entsteinte  
schwarze Oliven  
(ca. 85 g)
- 300 g Mozzarella
- 2 Zweiglein Rosmarin
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Pro Person: 30 g Fett, 38 g Eiweiss,  
94 g Kohlenhydrate, 3365 kJ (804 kcal)

## Kochanleitung



1 Teig mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit **Schinken** belegen.



2 **Peperoni, Oliven, Mozzarella** und **Rosmarin** fein hacken, z. B. portionenweise im Power-Häxler, würzen.



3 Masse auf dem Schinken verteilen. Teigränder zur Mitte einschlagen. Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

**Dazu passt:** Salat.