



## Fondue-Pizza



 für 4 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

### Zutaten

800 g **Family Pizzateig**  
600 g **Käsemischung Moitié-Moitié**  
280 g **getrocknete Tomaten in Öl**  
150 g **Schinken**  
2 EL **Thymian**  
wenig **Pfeffer**

### Zubereitung

1. Pizzateig ohne Backpapier ins Knusperblech «Profi» legen. Käsemischung auf dem Teig verteilen.

2. Tomaten abtropfen, Schinken und Tomaten in Streifen schneiden.

3. Tomaten- und Schinkenstreifen auf dem Käse verteilen. Thymian fein schneiden darüberstreuen, würzen. Pizza ca. 20 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen.

### Service

#### Nährwert pro Person:

43 g Fett  
43 g Eiweiss  
67 g Kohlenhydrate  
3455 kJ (825 kcal)