

Hüttenkäse- Zwiebel-Pizza

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 15 Min.

vegi

1 ausgewallter Pizzateig

(ca. 25×42 cm)

2 Esslöffel Tomatenpüree

1 Dose gehackte Tomaten

(ca. 450 g), abgetropft

200 g Hüttenkäse, abgetropft

1 Zwiebel, in Ringen

1 Esslöffel Oregano,

fein gehackt

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Pizzateig entrollen, mit dem Papier ins Blech legen, mit Tomatenpüree bestreichen.

2. Tomaten, Hüttenkäse, Zwiebel und Oregano darauf verteilen, würzen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 10 g Fett, 18 g Eiweiss,
71 g Kohlenhydrate, 1871 kJ (447 kcal)