

# 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:** 10g Fett, 18g Eiweiss,  
71g Kohlenhydrate, 1871 kJ (447 kcal)