

Pizza mit Minipic-Rand



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

Zutaten

1 **ausgewallter Pizzateig**
(25x42cm)
6 **Minipic**

1 EL **Olivenöl**
1 Dose **gehackte Tomaten** (ca. 450 g),
abgetropft
0.25 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
150 g **Mozzarella**, in ca. 5mm dicken
Scheiben
1 EL **Oregano**, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrand ringsum ca. 3 cm breit mit Wasser bestreichen, mit Minipic füllen.

2. Teigboden mit Öl bestreichen. Tomaten darauf verteilen, würzen. Mozzarella und Oregano darauf verteilen.

Backen:

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

Service

Gewusst wie:

Minipic dem Rand entlang auf den Teig legen, gut andrücken, Ränder aufrollen, mit dem Papier auf einen Blechrücken ziehen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Nährwert pro Portion (1/4)

27 g Fett
26 g Eiweiss
68 g Kohlenhydrate
2601 kJ (621 kcal)