# Pizza surrogata
# Pizzaersatz



Zutaten für 1-2 Personen:

1 italienischer Teigfladen (Piadina), ca. 25 cm Durchmesser

2-3 EL passierte Tomaten

2 Scheiben Kochschinken

125 g geriebener Mozzarella

1/2 Fleischtomate

einige schwarze oder grüne Oliven

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Teigfladen auf Backpapier legen und dünn mit passierten Tomaten einstreichen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Oregano würzen.

3. Mit passend geschnittenem Schinken belegen, geriebenen Mozzarella darauf streuen.

4. Mit Tomatenscheiben und Oliven belegen.

5. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen.

6. Teigfladen mit dem Backpapier auf ein Backblech oder auf einen Rost in mittlerer Stufe legen und die Ersatzpizza ca. 10-12 Minuten backen, bis der Käse gut zerlaufen ist.

Hinweise:

Wenn man mal keine Zeit oder Lust hat, Pizzateig selbst zu machen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 18.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München 