

infache Küche für den Mann

probiert und notiert: Hansjörg Brunner



Apéro – Pizza

für 4 Personen

Zubereiten aktiv ca. 10 Minuten / passiv 20 Minuten

1 Stück	Pizza-Teig	Ø 24 cm
1 EL	Olivenöl	
4 – 6 EL	Tomatensauce fertig zubereitet aus Büchse oder Kartonpackung	
80-125 g	Mozzarella (Abtropfgewicht)	
10	Basilikumblätter	
	Pizza-Gewürz und Pfeffer aus der Mühle	

- Backofen vorheizen 230° C (Umluft)
- Teig mit der Back-Trennfolie ausrollen und auf Backblech legen
- Olivenöl auf dem Teig verstreichen
- Die Tomatensauce ebenfalls als dünne Schicht verteilen, ca. 1 cm Rand freilassen
- Mozzarella in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen
- Mit Pfeffer und Pizza-Gewürz würzen
- Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und darüber verteilen
- ca. 20 Minuten backen bei 230° C
- Pizza in 8 Teile schneiden

