



Pizza Bäuerinnen-Art

🕒 32m

👤 1



Zutaten

- 260 g 1 BUITONI Pizzateig glutenfrei
- 400 g 1 Kleine Dose Pelati
- 1 Prise Salz
- 0.5 Leicht gehäufte Teelöffel Paprika und Oregano
- 50 g Speck
- 125 g Mozzarella
- 220 g Grüne Bohnen, frisch oder aus der Dose

Nährwertangaben

Alle Informationen pro Portion

Energie	1605,9 kcal	Protein	55,56 G
Kohlenhydrate	193,18 G	Zucker	31,76 G
Ballaststoff	31,87 G	Fette	62,5 G

Vorbereitung

- STEP 1** Ofen auf 200°C vorheizen
- STEP 2** Teig ausrollen, unbelegt 6 Min backen, damit der Teig schön knusprig wird.
- STEP 3** Vorgebackenen Teig mit Tomatensauce bestreichen.
- STEP 4** Laktosefreien Mozzarella raffen und auf der Pizza verteilen.
- STEP 5** Speck auf der Pizza auslegen.
- STEP 6** Bohnen darauf verteilen.
- STEP 7** Bei 200°C Umluft, mittlerer Ofenhälfte ca. 13 Minuten backen.