



Pizza Margherita

🕒 24m

👥 1



Zutaten

- 520 g 1 BUITONI Pizzateig Classica
- 240 g 1 Kleine Dose Pelati
- 0,5 Kl Salz
- 0,5 Kl Paprika
- 0,5 Kl Oregano
- 0,5 El. Olivenöl
- 200 g Mozzarella
- 100 g Geriebener Käse, z.B. Parmesan und Gruyère

Nährwertangaben

Alle Informationen pro Portion

Energie	2539,41 kcal	Protein	117,04 G
Kohlenhydrate	236,25 G	Zucker	11,18 G
Ballaststoff	15,92 G	Fette	112,65 G
Gesättigte Fette	55,77 G		

Vorbereitung

STEP 1 Ofen auf 200°C vorheizen, Teig ausrollen, unbelegt ca. 6 Min backen, damit der Teig schön knusprig wird.

STEP 2 Pelati pürieren, ein wenig Olivenöl dazu geben, mit Salz, Paprika und Oregano würzen.

STEP 3 Vorgebackenen Teig mit Tomatensauce bestreichen.

STEP 4 Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Pizzateig verteilen.

STEP 5 Geriebenen Käse darüber streuen.

STEP 6 Bei 200°C Umluft, mittlerer Ofenhälfte ca. 8 Minuten backen.