



Salsiccia-Mozzarella-Pizza

mit Oliven und Basilikum



30-40min



2 Personen

Pizza kann nur der Italiener an der Ecke? Blödsinn! Überzeuge dich selbst und probiere diesen köstlichen Pizzatraum mit aromatischer Salsiccia-Wurst, feinen Oliven, Mozzarella und frischem Basilikum. Dazu gibt es einen leichten Salat. A tavola, pronto!

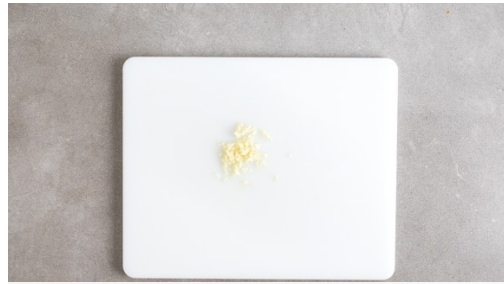
- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Mozzarella ⁷
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen schwarze Oliven
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Romanasalat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

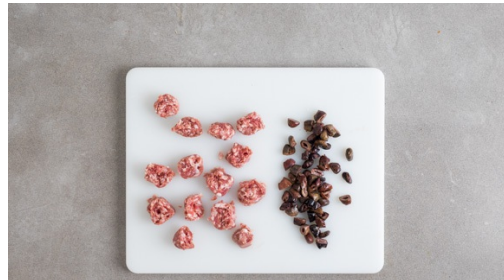
- Backofen
- Backblech

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1002kcal, Fett 44.6g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 45.1g



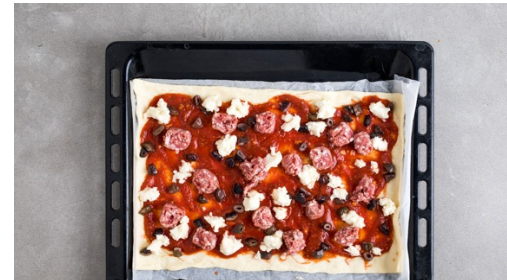
Das Backblech in den Backofen geben und den Ofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



Die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer pellen und in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Oliven** halbieren oder in kleine Stücke schneiden.



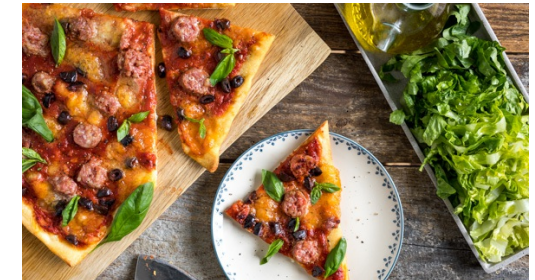
Die **passierten Tomaten** mit der **1/2 des getrockneten Oregano** oder mehr nach **Geschmack**, 1-2TL Olivenöl, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen, dann den **Knoblauch** unterrühren.



Den **Pizzateig** mit dem Papier nach unten ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen. Die **Salsiccia**, die **Oliven** und den **Mozzarella** darauf verteilen. Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen, die **Pizza** vorsichtig mit dem Papier auf das Blech ziehen und die **Pizza** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der Rand der **Pizza** knusprig ist.



Den **Mozzarella** mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen. Die **Basilikumbblätter** von den Stängeln zupfen.



Inzwischen den **Romanasalat** in 1-2cm breite Streifen schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pizza** mit den **Basilikumblättern** garnieren und mit dem **Salat** servieren.