



Salsiccia-Mozzarella-Pizza

mit Oliven und Basilikum



30-40min



3-4 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!

- 2 Knoblauchzehen
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Mozzarellas ⁷
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen schwarze Oliven
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 1 Packung Romanasalat

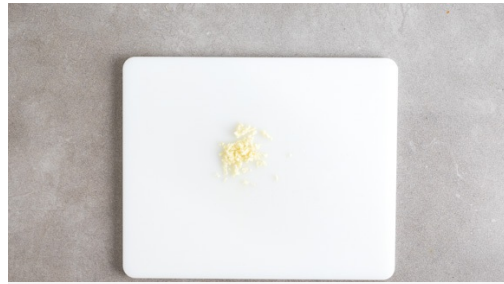
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche

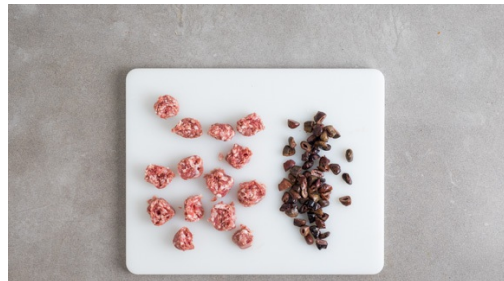
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 32.0g,
Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 32.4g



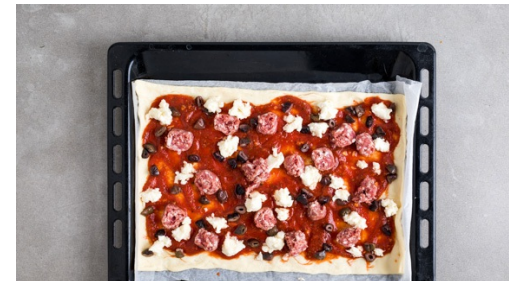
Die Backbleche in den Backofen geben und den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Den **Knoblauch** schälen in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Wer keinen Umluftofen hat, kann die **Pizzen** auch nacheinander bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.



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



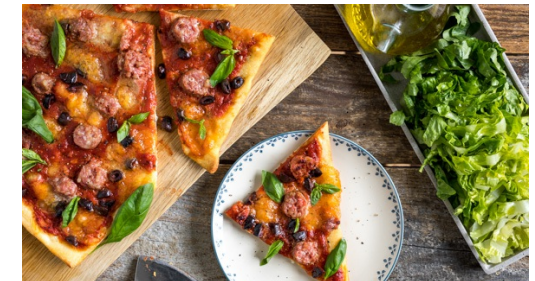
Die **passierten Tomaten** mit der **1/2 des getrockneten Oregano** oder **mehr nach Geschmack**, 1-2EL Olivenöl, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen, dann den **Knoblauch** unterrühren.



Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen. Die **Salsiccia**, die **Oliv**en und den **Mozzarella** darauf verteilen. Die heißen Backbleche aus dem Ofen nehmen, die **Pizzen** vorsichtig mit dem Papier auf die Bleche ziehen und die **Pizzen** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der Rand der **Pizzen** knusprig ist.



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



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