



## 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!



## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

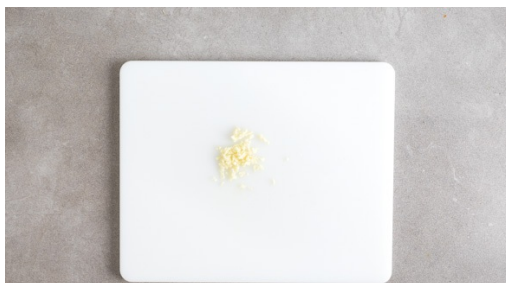
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

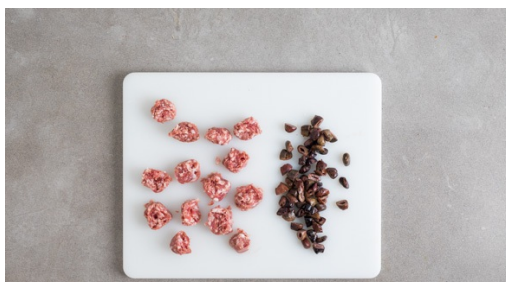
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 79.4g, Eiweiß 32.4g



### 1. Knoblauch schneiden

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.



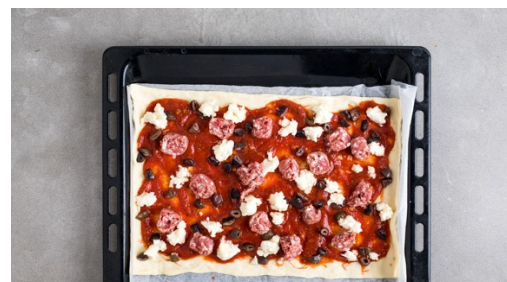
### 4. Wurst schneiden

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



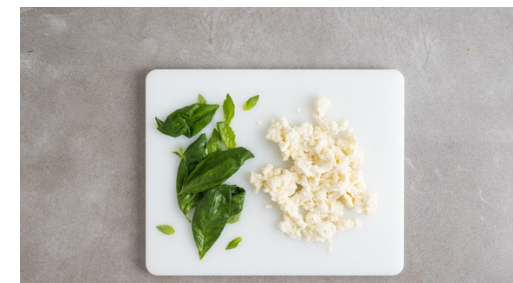
### 2. Sauce zubereiten

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.



### 5. Teige belegen

Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen. Die **Salsiccia**, die **Oliven** 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.



### 3. Mozzarellas zerteilen

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



### 6. Dressing anrühren

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