

Pizza - Del Cacciatore

Kategorien: Pizza, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Pizzateig
250	Gramm	Pelati - passiert (Tomate)
200	Gramm	Mozzarella
		Bauchspeck
4	Stücke	Mittelgroße Zwiebeln
		Bohnen
		Salz
		Pfeffer
		Origano

Anleitung:

Pelati mit Salz, Pfeffer und Origano abschmecken. Auf dem Pizzateig verstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und darauf verteilen. Bauchspeck in Streifen, Zwiebel in Ringe und zusammen mit den Bohnen die Pizza damit belegen. Backofen auf 220-240°C vorheizen und auf der untersten Schiene ca. 15Min. backen.

20 min Zubereitung

15 min Backzeit

fett 7 %

162 kcal / 100g;288 kcal / Personen;178 g / Personen