

Pizza - Greca

Kategorien: Pizza, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Pizzateig
250	Gramm	Pelati - passiert (Tomate)
200	Gramm	Mozzarella
		Salami - pikant, in Scheiben
		Artischocken - in Öl
		Oliven schwarz
		Salz
		Pfeffer
		Origano

Anleitung:

Zubereitung: Pelati mit Salz, Pfeffer und Origano abschmecken. Auf dem Pizzateig verstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und mit den Artischocken, der Salami und den Oliven darauf verteilen. Backofen auf 220-240°C vorheizen und auf der untersten Schiene ca. 15Min. backen. 20 min Zubereitung

15 min Backzeit

fett 7 %

163 kcal / 100g;290 kcal / Personen;178 g / Personen