

Pizza - Margherita

Kategorien: Backen, Pizza, Kaese

Zutaten für: 1 Pizza

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 1 | | Ungebackener Pizzaboden |
| 4 | | Flaschentomaten in Scheiben |
| 30 | ml | Olivenoel |
| 2 | | Knoblauchzehen, grob gehackt |
| | | Olivenoel |
| 180 | Gramm | Mozzarella |
| 2 | Essl. | Basilikum, frisch, gehackt |
| 1/4 | Tasse | Parmesankaese, geraspelt |

Anleitung:

Viele Leute sind der Meinung, diese Zutatenkombination kaeme der "Ur"-Pizza am naechsten.

Den Ofen auf 230 oC vorheizen. Die Tomatenscheiben im Olivenoel mit dem Knoblauch 20 Minuten marinieren. Den Pizzaboden oelen, den Mozzarella darauf verteilen, darauf die Tomaten geben. 10 bis 12 Minuten backen, bis sich der Teigrand braeunt. Basilikum und Parmesan darueber streuen. Vor dem Anschneiden 3 Minuten ruhen lassen.