

Pizza - Stracchino E Rucola

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Pizzateig
250	Gramm	Pelati - passiert (Tomate)
200	Gramm	Mozzarella
		Stracchino
		Rukola
		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 dem Stracchino darauf verteilen. Backofen auf 220-240°C vorheizen und auf der untersten Schiene ca. 15Min. backen. Mit Rukola - Salat belegen.

162 kcal / 100g;287 kcal / Personen;178 g / Personen

15 min Zubereitung

fett 7 %