



Leckere Salami-Pizza mit Oliven & Frühlingszwiebel



Zutaten

Menge

3	schwarze Oliven
1/3	fertiger Pizzateig
10 g	Mozzarella, fein gerieben
2 EL	Tomatensoße
70 g	Cheddar
3	Salamischeiben
1/3	Frühlingszwiebel

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 20 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 3157 kJ, 754 kcal, 51,4 g Kohlenhydrate, 31,9 g Eiweiß, 48,2 g Fett, 92,8 mg Cholesterin, 3,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Salami-Pizza geht eigentlich immer, oder? Wir zeigen dir jetzt wie du den Pizza-Klassiker mit ein paar weiteren Zutaten lecker aufpumpen kannst. Für unser Salami-Pizzastück bestreichst du den Teig mit Tomatensoße und bestreust das Ganze mit einer großen Portion Mozzarella und Cheddar. Anschließend belegst du die Pizza natürlich mit Mini-Salamischeiben und mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln. Dann kann dein Pizzastück auch schon in den Ofen. Unsere Salami-Pizza ist wirklich super einfach zubereitet und mega schnell gemacht! Probier's gleich mal aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Die Oliven kannst du in Ringe schneiden. Das Grüne der Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden. und den Mozzarella und den Cheddar fein reiben.

Step 2:

Jetzt schneidest du ein Dreieck aus dem Teig und rollst den Rand zweimal auf. Dann die Soße auf dem Teig verstreichen und beide Käsesorten aufstreuen. Dann legst du die Salami, die Olivenscheiben und die Frühlingszwiebeln auf die Pizza. Das Salami-Pizzastück im heißen Ofen für ca. 10 Minuten backen.