

Schnelle Pizza

Zutaten (4 Personen)

4 dünne Fladenbrote*, idealerweise tiefgekühlt

1 kleine Büchse Pelati (420 g), püriert

Je nach Grösse 1 bis 2 Mozzarella-Kugeln, mit der Röstli-Raffel geraffelt oder in feine Scheiben geschnitten

getrockneter Oregano

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

wenig Olivenöl

* Fladenbrot gibt's im türkischen oder libanesischen Lebensmittel-Geschäft oder im gut sortierten Grossverteiler.

Zubereitung

Salz, Pfeffer, Oregano und etwas Olivenöl zu den pürierten Pelati geben und die Fladenbrote gleichmässig damit bestreichen. Den Mozzarella auf die tiefgekühlten Fladenbrote verteilen. Salz, Pfeffer und etwas Oregano darüber streuen. Die Pizzas mit wenig Olivenöl beträufeln und für ca. 10 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben (bis der Mozzarella schön geschmolzen ist).
