

# Pizza Margherita

**Vorbereitungszeit:** 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Frisches Basilikum: n.B.
- Mozzarella: 100g
- Natives Olivenöl extra: n.B.
- Pizzateig: 250g
- Salz: n.B.



## Vorbereitung

1. Die **Tomatenfruchtfleisch in Stücken** 10 Minuten mit etwas nativem Olivenöl extra, Salz und frischem Basilikum kochen.
2. Den Teig ausrollen, dabei mit den Fingern von der Mitte nach außen drücken, sodass der klassische Rand entsteht.
3. Auf ein Backblech geben und mit den Tomaten und dem grob geschnittenen Mozzarella belegen.
4. Etwas natives Olivenöl extra darüber träufeln und bei 250° C im vorgeheizten Ofen 8 Minuten backen.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in feinen  
Stückchen 100g

