Pomito

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