

Vegetarische Pizza

Zutaten für 4 Portionen:

2 Pizzateige
6 große Tomaten
6 Packs Mozzarella
1-2 Glas Pesto, möglichst mit viel Basilikum
4 EL Olivenöl

Den Pizzateig herstellen. Das Basilikum-Pesto mit Öl etwas verdünnen und nicht zu dünn auf dem Pizzateig verstreichen. Die Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Tomaten verteilen.

Backblech mit Backpapier auslegen (Mozzarella verläuft leicht).
Die „Pizzen“ auf das Backpapier legen und 10–20 Minuten bei 150 °C backen.

Dieses Rezept ist ein Grundrezept, man kann es nach Belieben ändern und erweitern!

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach