

Pizza mit Tomaten-Sugo und Mozzarella-Schinken-Belag

Für 2 Personen:

1 große TK-Pizza

Tomaten-Sugo:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL gutes Olivenöl
300 g ital. Eiertomaten (Dose)	Salz, Pfeffer	2 EL Honig
1 Msp. Safran	2 Stängel Basilikum	

Belag:

1 Kugel Büffel-Mozzarella	80 g Taleggio	5 Scheiben Chorizo
5 Scheiben Parmaschinken	10 Kapern	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer, Safran und Honig würzen. Den Sugo stark einkochen, damit die Tomaten gut zerfallen und der Sugo eine dickflüssige Konsistenz annimmt.

Anschließend die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Das Basilikum zum Sugo geben. Abschließend den Sugo nochmals kräftig abschmecken.

Die TK-Pizza aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen.

Den Tomatensugo darauf streichen. Mozzarella entweder klein schneiden oder etwas zerpfücken.

Den Taleggio-Käse etwas zerteilen. Alle Zutaten gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.

Die Pizza dann nach Packungsbeilage im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze, unterste Schiene) backen. Den dicken Teigrand der fertig gebackenen Pizza mit einem Pizzaschneider abschneiden und in ca. 10 cm lange Stücke zerteilen. Die Teigsticks in ein Glas stecken.

Christian Henze am 25. Mai 2021