



Kräuter-Pizza

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.



500 g ausgewallter Family-Pizzateig
(ca. 36×44 cm; siehe Hinweis Seite 3)

Teig mit dem Backpapier ins Blech legen.

Kräuterbelag

1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

¼ Bund Majoran, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

180 g Crème fraîche

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 Tomaten (ca. 250 g),
quer in je 6 Scheiben

1. Kräuter mit Knoblauch und Crème fraîche mischen, würzen, auf dem Teigboden verteilen.

2. Tomaten auf der Pizza verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 22 g Fett, 11 g Eiweiss,
59 g Kohlenhydrate, 2009 kJ (480 kcal)



Tipp: Schneidet man die Pizza mit einer Schere, bricht der Teigrand nicht so leicht wie mit einem Messer.