

Pfannen- pizza



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Packung Pizzateig mit Tomatensauce
- 1 Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Cocktailtomaten
- 100 g Salami
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- 1–2 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Eine gusseiserne Pfanne mit Olivenöl ausfetten.
2. Den Pizzateig in zwei Portionen teilen und die erste Ladung Teig am Pfannenboden ausbreiten – den Rand etwas dicker am Pfannenrand hochstehen lassen.
3. Nun die Pfanne über der Glut erhitzen und den Pizzaboden abgedeckt für 5–6 Minuten vorbacken, danach wenden.
4. In der Zwischenzeit die Tomatensauce mit fein geriebenem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano, Tomatenmark und Zucker würzen und die Hälfte auf dem ersten Pizzaboden verteilen.
5. Mit Salami, Cocktailtomaten und Mozzarellastücken belegen. Anschließend noch einmal für 5–6 Minuten abgedeckt fertig backen.
6. Die Arbeitsschritte mit dem übrigen Teig und Belag wiederholen und die Pizza nach Belieben mit frischem Basilikum auftischen.