THUN-VISCH PIZZA

ZUTATEN

4 PORTIONEN

30 MIN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch

1 Glas mild eingelegte Peperoni (300 g)

80 g rote Zwiebeln

2 Stängel Basilikum

400 g Pizzateig a.d. Kühlregal

100 g passierte Tomaten

1 EL Olivenöl

1 EL Pizza-Kräutermischung

200 g geriebener Mozzarella

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Diese typisch italienische Pizza gibt es bei uns auch als vegetarisches Rezept mit dem Garden Gourmet Thun-Visch! Lass es dir schmecken!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Backofen

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Vorbereitung Zutaten

Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen. Peperoni abtropfen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Pizzateig nach Packungsanweisung auf einem Backblech entrollen.

3. Zubereitung Thun-Visch Pizza

In einer Schüssel passierte Tomaten und Olivenöl verrühren. Mit der Pizza-Kräutermischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf dem Teig verteilen. Garden Gourmet Thun-Visch, Zwiebeln, Peperoni und Mozzarella auf dem Teig verteilen.

4. Pizza backen

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen.

5. Es kann angerichtet werden!

Mit den Basilikumblättchen garniert servieren.

6. Tipp

Tipp: Für eine vegane Variante kann der geriebene Mozzarella gegen veganen geriebenen Käse ausgetauscht werden.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE