



Knusprige Pizza mit Schinken, Mozzarella und Kräutergremolata



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Schalotten | 2 St. |
| Strauchtomaten | 2 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 20 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |
| Mozzarella | 125 g |
| Öl | 1 EL |
| Tomatenmark | 4 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Zucker | |
| Honig | 1 TL |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 1 St. |
| Olivensöl | 5 EL |
| Serranoschinken | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

- Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schalotten halbieren, schälen und achteln. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen und ca. 1 TL Schale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Blätter der Petersilie fein hacken. Mozzarella abgießen und grob würfeln.
- In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Hälfte des gehackten Knoblauchs zugeben und ca. 1 Min. braten. Tomatenwürfel und Tomatenmark zugeben, mit 50 ml Wasser angießen und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit 1 TL Honig verfeinern.
- Pizzateig mit dem Backpapier abrollen, auf das Blech legen, etwas in die Breite ziehen und Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen. Mit Mozzarellawürfeln und Schalotten belegen und ca. 15–20 Min. im Ofen backen.
- In einer Schüssel den restlichen gehackten Knoblauch und die Kräuter mit 5 EL Olivensöl mischen und ziehen lassen. Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft zum Kräuter-Knoblauch-Öl geben.
- Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Schinken garnieren und mit Kräutergremolata beträufeln. Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 576 kcal |
| Kohlenhydrate | 61 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 26 g |