



Paleo-Pizza Napoli

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	6 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honig	1 TL
Thunfisch in Öl	200 g
Kapern	2 TL
Zwiebeln, rot	1 St.
Champignons, braun	200 g
Mandeln, gemahlen	400 g
Eier	4 St.
Backpulver	0.5 TL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenkrepp

1. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Gehackte Tomaten zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.
2. Thunfisch und Kapern in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel gemahlene Mandeln, Salz, Eier, 4 EL Öl, Backpulver und Kräuter der Provence zu einem Teig verkneten. Teig in zwei gleich große Portionen teilen und zu runden Pizzen ausrollen. Pizzaböden auf Backbleche geben, nach Belieben belegen und im Ofen nacheinander für ca. 20 Min. backen.
4. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Pizza vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	943 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	74 g