



# Pfannen-Pizza Margarita

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Olivenöl                   | 1 EL  |
| Mozzarella                 | 2 St. |
| Basilikum, frisch          | 15 g  |

## Zubereitung

1. Pizzateig ausrollen und halbieren. Pizzateig jeweils zu einer Kugel formen und mit den Händen zu flachen runden Pizzen formen.
2. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
3. Pfanne auf dem Grill oder Campingkocher auf höchster Stufe vorheizen. Etwas Öl in die Pfanne geben, Pizzateig jeweils darin von jeder Seite ca. 5 Min. backen. Pfannepizza mit Tomatensauce und Mozzarella belegen, weitere ca. 2 Min. in der Pfanne backen. Pfannen-Pizza mit frischem Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Pfanne-Pizza kannst sowohl über dem Grill als auch auf dem Campingkocher schnell und einfach zubereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 764 kcal |
| Kohlenhydrate  | 98 g     |
| Eiweiß         | 33 g     |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 26 g     |