



Pizza Prosciutto mit Pilzen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	250 g
Mozzarella	4 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Prosciutto cotto	200 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

2. Pizzateige ausrollen und jeweils halbieren. Teighälften leicht rund ausrollen, nach Belieben zusätzlich rund ausschneiden und einzeln auf ein Backpapier ziehen. Teig mit Tomatensauce bestreichen und mit Prosciutto, Pilzen und Mozzarella belegen. Pizzen jeweils auf ein Backblech ziehen und nacheinander auf der untersten Stufe im Ofen ca. 15 Min. backen.

3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pizza Prosciutto mit Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst auch 2 Pizzen gleichzeitig im Ofen backen. Tausche nach der Hälfte der Zeit die Bleche. So werden beide Pizzen von unten schön kross.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1000 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	40 g