



Pizza Raclette mit Oliven

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Oliven, schwarz	100 g
Basilikum, frisch	10 g
Parmesan, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateig ausrollen und in 5 x 5 cm große Vierecke schneiden (sodass sie in die Raclette-Pfännchen passen). Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 5 Min. vorbacken.
2. Oliven in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
3. Raclette-Gerät vorheizen. Vorgebackenen Pizza-Teig in ein Raclette-Pfännchen geben. Mit 1 EL Tomatensauce bestreichen, mit Oliven belegen und mit Parmesan bestreuen. Ca. 7 Min. goldbraun überbacken. Pizza-Raclette mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	415 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g