



Pizza-Schiffchen mit Prosciutto

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	100 g
Prosciutto di Parma	100 g
Petersilie, frisch	20 g
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Eier	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Prosciutto grob in Stücke zupfen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. Pizzateig ausrollen und in 4 Vierecke schneiden. Pizzastücke samt Backpapier jeweils auf ein Backblech ziehen. Pizzastücke mittig mit je 2 TL Tomatensauce bestreichen. In der Mitte mit Tomaten, Schinken und Petersilie belegen. Pizzastücke jeweils auf der kurzen Seite zusammendrücken und Enden verdrehen, sodass ein kleines Schiffchen entsteht, und in der Mitte Schinken und Tomaten liegen.
3. In die entstandene Kuhle jeweils vorsichtig ein Ei schlagen. Pizza-Schiffchen im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen, bis das Ei gestockt ist. Pizza-Schiffchen mit Prosciutto lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst auch jeweils ein Ei in eine Schüssel aufschlagen und diese vorsichtig in die Mulde kippen. So geht sicher nichts daneben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	424 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g