



# Pizza Vier Jahreszeiten

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	100 g
Artischockenherzen	50 g
Oliven, grün	50 g
Mozzarella	1 St.
Thunfisch im eigenen Saft	75 g
Mais aus der Dose	2 EL
Zwiebeln, gelb	2 St.
Kochschinken	4 Scheiben
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	400 g
Basilikum, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Artischocken, Oliven, Mozzarella, Thunfisch und Mais jeweils abtropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Schinken ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Jeweils auf einer Hälfte die verschiedenen Kombinationen verteilen.
3. Eine Hälfte mit Mozzarella belegen. Die Nächste mit der Hälfte der Zwiebeln, Mais und Champignons belegen. Auf der dritten Hälfte restliche Zwiebeln, Oliven und Thunfisch verteilen. Die letzte Hälfte mit Artischocken und Schinken belegen. Gouda auf den gesamten Pizzen verteilen. Pizzen auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 15 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pizzen aus dem Ofen nehmen. Mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1093 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	47 g