

Pizza-Raclette



Gesamtzeit 30 Minuten
Zubereitung 20 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 669.0 kcal
Fett 38.9 g
Eiweiß 25.2 g
Kohlenhydrate 56.8 g



ErnährWert

1

Zutaten

400 g Pizzateig (Kühlregal) • 200 g passierte Tomaten • 1 TL Oregano
• Pfeffer • Salz • 2 Mini-Salamis • 1 Dose(n) Mais (klein)
• 5 Cocktailtomaten • 1 kleine grüne Paprika • 1 kleine rote Zwiebel
• 250 g Mini-Mozzarella • Basilikum

Fertigen Pizzateig auf die Größe der Pfännchen zurechtschneiden. Passierte Tomaten mit Oregano, Pfeffer und Salz würzen. Mini-Salamis in dünne Scheiben schneiden. Mais durch ein Sieb abgießen. Cocktailtomaten und Paprika gründlich waschen. Tomaten in Scheiben und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mini-Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln.

2

Du brauchst
Raclettegrill

Zutaten
1 EL Öl

Einzelne Zutaten auf kleine Schalen verteilen. Raclettegerät aufwärmen. Pfännchen mit etwas Öl einfetten.

3

Teig in die Pfännchen legen, mit Tomatensauce bestreichen und nach Herzenslust belegen. Für etwa 5-8 Minuten backen. Mit frischem Basilikum garnieren.

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Pizzateig (Kühlregal)
- 200 g passierte Tomaten
- 1 TL Oregano
- Pfeffer
- Salz
- 2 Mini-Salamis
- 1 Dose(n) Mais (klein)
- 5 Cocktailtomaten
- 1 kleine grüne Paprika
- 1 kleine rote Zwiebel
- 250 g Mini-Mozzarella
- Basilikum
- 1 EL Öl

Utensilien

Raclettegrill