

Kochen mit Klaus

Pizza-Duett Hawai & Thunfisch

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 Zwiebel, 100 g gek. Schinkenscheiben, 2 Tomaten, ½ Dose Ananas
- 1 Dose Thunfisch im Saft, je 15 grüne & schwarze Oliven, Pfeffer,
- Salz, ½ Dose Pizzatomen, je 100 g Tomatenmark & Ketchup,
- je 2 TL Pizza-Gewürz & Oregano, 1 TL Majoran, 200 g ger. Käse,
- flüssiger Süßstoff, 1 Packung Pizzateig (Norma), Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. in Ringe schneiden. Oliven u. Ananas gut abtropfen lassen. Oliven halbieren. Schinken in Stücke u. Tomaten in Scheiben schneiden.



2. Tomatenmark mit Ketchup in eine Schüssel geben. Kräuter, Pizzagewürz u. Pizzatomen zufügen, alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff abschmecken.



3. Pizzateig auf einem Backblech aufrollen, Rand etwas nach außen anhäufen. Mit der Tomatenpaste bestreichen u. ca. 80 g Käse bestreuen. Eine Pizzahälfte mit Schinken u. Ananas, die andere mit Tomatenscheiben belegen. Thunfisch u. Oliven über den Tomaten verteilen u. mit etwas Olivenöl beträufeln. Thunfisch mit den Zwiebelringen belegen u. dem restl. Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C ca. 30-35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Einfach, schnell und lecker!



Erstellt von Klaus am 22.06.2011