

Pizza Rucola

Eine leckere Pizza mit Parmaschinken

etwa 1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Tradizionale Margherita
Rucola (Rauke)
1 Fleischtomate
Knoblauchöl
gehobelter Parmesan
4 Scheiben Parmaschinken

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Zubereiten:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pizza nach Packungsanleitung backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

- 3 Pizza nach dem Backen mit Rucola und Tomatenscheiben belegen. Mit Knoblauchöl besprenkeln und mit Parmesan bestreuen. Zuletzt den Schinken locker auf dem Belag verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza Rucola schmeckt auch super mit der Tradizionale Mozzarella.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)