

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 große 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 Min.

- ## 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.