

# Pizza al Prosciutto e funghi

Die allseits beliebte Pizza al Prosciutto e funghi schmeckt immer. Um das Rezept etwas zu variieren, kann man verschiedene Schinkensorten verarbeiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 22 min



## Zutaten

400 g	Fertigpizzateig
150 g	<a href="#">Pizzasauce</a> (aus der Dose)
150 g	<a href="#">Mozzarella</a>
150 g	Schinken
100 g	<a href="#">Champignons</a> (aus der Dose)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Oregano

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Pizza al Prosciutto e funghi** den Ofen auf 250 Grad Celsius einstellen. In einem ersten Schritt Mozzarella würfeln.
2. Schinken in Streifen schneiden. Eingelegte Pilze in feine Scheiben schneiden.
3. Backpapier auf ein Blech legen und darauf den Fertigpizzateig platzieren. Den Rand der Pizza nach oben krepeln. Die Pizzasauce aus der Dose darauf verteilen. Champignons, Schinken, Mozzarella auf der Pizza ausbreiten.
4. Eingelegten Knoblauch fein zerhacken und auf der Pizza verstreuen. Gemahlenen Pfeffer und Oregano sowie Olivenöl darauf träufeln. Das Öl auch auf dem Rand träufeln.
5. Pizza in den heißen Ofen geben und für 10 bis 12 Minuten backen lassen, bis der Mozzarella

geschmolzen ist.

6. Die fertige Pizza möglichst heiß servieren.

## **Tipp**

Diese Pizza al Prosciutto e Fungi schmeckt zu einem kühlen und prickelnden Bier.