Pizza al tonno (Thunfischpizza)

Die beliebte Pizza al tonno (Thunfischpizza), in diesem einfachen Rezept zusätzlich mit Kapern verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

400 g	Fertigpizzateig
160 g	Pizzasauce
160 g	Pizzakäse
210 dag	Thunfisch
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Salzkapern
1 Prise	Oregano
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Pizza al tonno (Thunfischpizza)** ist bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt. Hierfür zuerst den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

2. Anschließend den Thunfisch abtropfen lassen und in kleine Stücke zerteilen. Den Knoblauch sehr fein hacken. Dann die Salzkapern gut waschen, das Wasser abtropfen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Pizzateig darauf legen. Mit den Fingern aus dem Rand eine Wulst formen. Nun die Pizzasauce auf den Teig streichen und den Käse darüber geben.

3. Die Kapern, den Knoblauch und den Thunfisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwas Olivenöl über den Rand träufeln. Zusätzlich noch mit reichlich Oregano abschmecken. Die Pizza im heißen Backrohr für10-12 Minuten fertig backen.

Tipp

Zu einer Pizza al tonno schmeckt ein Rotwein sehr gut.