Pizza Margherita auf die schnelle Art

Das Rezept für schnelle Pizza Margherita: Ideal wenn man keine Lust auf Kochen hat und trotzdem lecker essen möchte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

400 g	Fertigpizzateig
200 g	Tomaten (geschält und aus der Dose)
200 g	Mozzarella
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Basilikum
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **schnelle Pizza Margherita** ist eine sehr leckere Hauptspeise. Hierfür zuerst den Ofen auf 250 Grad vorheizen und Backpapier auf das Backblech legen. Den Teig darauf geben und mit den Fingern die Ränder zu einer Wulst formen.

2. Anschließend Tomaten grob zerteilen, etwas zerdrücken und dann auf dem Teig verteilen. Den Belag mit Pfeffer, Salz und je nach Geschmack mit gehacktem Knoblauch würzen. Nun den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Den Rand der Pizza mit Öl beträufeln.

3. Die Pizza für etwa 10-12 Minuten backen, solange bis der Käse geschmolzen ist und die Pizza eine goldbraune Farbe hat. Jetzt die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit gezupften Basilikumblättern dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage zur schnellen Pizza Margherita schmeckt ein grüner Salat sehr gut.