

Pizza mit Rohschinken, Rucola und Parmesan

Besser als beim Italiener! Leckere Pizza mit Rohschinken, Rucola und Parmesan nach einem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Packung	Fertigpizzateig
10 dag	Rohschinken
1 Packung	Rucola
1 Stk.	Parmesan (im Ganzen)
1 Dose	Tomaten

Für die Pizzasauce

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Oregano
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Pizza mit Rohschinken, Rucola und Parmesan** zuerst die Tomatensauce zubereiten. Hierfür die abgepellten Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und anschwitzen, bis sie eine glasige Farbe haben.
2. Anschließend Salz, Pfeffer, Oregano, Zucker und die Tomaten vermischen und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze einige Minuten einkochen lassen und die Pfanne dann vom

Herd nehmen.

3. Jetzt ein Backblech mit Backpapier auslegen und den fertigen Pizzateig (Pizzateig Grundrezept) darauflegen. Den Teig in Form ziehen, bis das komplette Backblech bedeckt ist. Nun die Tomatensauce auf den Teig streichen und den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Hat die Pizza eine goldbraune Farbe, aus dem Ofen nehmen und mit Schinken und Rucola belegen. Etwas gehobelten Parmesan darüberstreuen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage zur Pizza mit Rohschinken, Rucola und Parmesan eignet sich ein Salat sehr gut.