Pizza Vongole

Einfach lecker - die Pizza Vongole mit Muscheln. Ein mediterranes Rezept, das an den letzten Urlaub am Meer erinnert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min

Zutaten

400 g	Fertigpizzateig
160 g	Pizzasauce (aus der Dose)
0.5 Dosen	Tomaten (geschält)
210 g	Muschelfleisch (ausgelöst und tiefgekühlt)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1 Prise	Oregano
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Pizza Vongole** setzt den Fokus auf Muschelfleisch. Zunächst den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Sodann geschälte Tomaten aus der Dose zerdrücken. Knoblauch abziehen und zerkleinern. Petersilie hacken.

2. Pizzateig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, die Ränder nach oben drücken. Pizzasauce gleichmäßig auftragen. Im Anschluss das Muschelfleisch und die zerdrückten Tomaten verteilen.

3. Den zerkleinerten Knoblauch verstreuen und mit Oregano und Petersilie würzen. Die Pizza vor dem Gang in den Ofen salzen und pfeffern, zudem mit Olivenöl beträufeln.

4. Im Backofen rund 10 bis 12 Minuten backen und heiß genießen.

Tipp

Die Pizza Vongole nach Belieben noch mit weiteren Zutaten verfeinern.