



## Fladenbrotpizza mit Serranoschinken

1 durchgepresste Knoblauchzehe mit 1 1/2 TL getrocknetem Oregano und 5 EL Olivenöl verrühren. Von 400 g Tomaten den Stielansatz entfernen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. 1 Kugel Mozzarella halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

1 kleines rundes Fladenbrot (ca. 20 cm Ø) waagrecht halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Brote mit der Hälfte des Würzöls beträufeln. Mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Im heißen Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) in der Ofenmitte 10 - 15 Min. backen.

Inzwischen 1 Bund Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. 50 g italienischen Hartkäse mit dem Sparschäler in feine Scheiben hobeln.

Die Fladenbrotpizza mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rucola, Serranoschinken und Käse bestreut servieren.

**Arbeitszeit** ca. 25 Minuten  
**Koch-/Backzeit** ca. 15 Minuten  
**Gesamtzeit** ca. 40 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad** simpel



### Zutaten für 2 Portionen:

1	Knoblauchzehe(n), gepresst
1 1/2 TL	Oregano, getrocknet
5 EL	Olivenöl
400 g	Tomate(n)
1 Kugel	Mozzarella, 125 g
1 kleines	Fladenbrot(e), rund
1 Bund	Rucola, 40 g
50 g	Hartkäse, italienischer
6 Scheibe/n	Serranoschinken, dünne Scheiben
	Salz und Pfeffer

Rezept von: CK\_Print-Kochschule