



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) waagerecht 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 ½ 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

