

Edle Pizza, hausgemacht vom Blech, mit Schinken, Mozzarella und Pilzen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-4', 'yield' : " });
```

Super belegt, knusprig, schmackig, knusprig, schmackig

Zutaten

- 250 g Pizzateig aus dem Supermarkt oder Gekonntgekocht Pizza Teig
- 250 g passierte, italienische Tomaten/Konserve
- Etwas getrockneten Oregano oder Thymian
- 300 g Mozzarella in Scheiben
- 100 g Parma Schinken in 3 cm großen Blättern
- 250 g Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Scheiben

- 4 mittelgroße Tomaten in dünnen Scheiben
- Etwas frischer Thymian, gezupft
- 3 El Olivenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Pizzateig aus dem Supermarkt zeitig aus der Verpackung nehmen, auslegen und 20 min. aufgehen lassen.

Schritt2

Ev. etwas dünner auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das flache Backblech legen.

Schritt3

Die passierten Tomaten mit etwas getrockneten Oregano oder Thymian versetzen, auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Schritt4

Nunmehr in bunter Folge mit den Zwiebeln, Tomaten- und Mozzarella Scheiben belegen und mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

Schritt5

Im vor geheizten Backofen bei 225 ° C ca. 30 Minuten knusprig backen. 5 min. vor Ende der Backzeit den Parmaschinken darauf geben.

Schritt6

Mit frischen Thymianblättchen garniert servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** knusprig, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-pizza-hausgemacht-vom-blech-mit-schinken-mozzarella-und-pilzen/>