



# Herzhaft, zünftige Familien Pizza in 30 Minuten

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Satt belegt, hauchdünn und knusprig

## Zutaten

- 400 g backfertiger Pizzateig aus dem Supermarkt
- 200 g passierte, italienische Tomaten aus dem Supermarkt
- 100 g Paprikasalami in Scheiben oder Blättern
- 4 Scheiben gekochter Schinken in Blättern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt (Oder auch mehr, nach eigenem Geschmack)
- 150 g geriebener Gouda
- Etwas Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen zunächst auf höchste Stufe/Umluft vorheizen.

### Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2-3 runde, möglichst dünnen Fladen ausrollen und auf das gefettete, flache Backblech legen.

### Schritt3

Gleichmäßig mit den passierten Tomaten bestreichen, aufteilen.

#### **Schritt4**

Schinken und Salami gleichmäßig verteilen, darüber die Zwiebeln, Knoblauch-und Tomatenwürfel streuen.

#### **Schritt5**

Mit etwas mit Olivenöl beträufeln; den Reibkäse darüber geben. Etwa 15-20 min. auf der mittleren Schiene knusprig backen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-zuenftige-familien-pizza-in-30-minuten/>