

Mediterrane Liebling Pizza

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Satt belegt, herzhaft, hauchdünn und knusprig

Zutaten

- 300 g backfertiger Pizzateig aus dem Supermarkt
- (Oder hausgemachter Hefeteig aus: 300 g Mehl, 10 g Hefe, 20 ml Olivenöl, 170 ml lauwarmes Wasser)
- 100 g Serrano oder Parmaschinken in Blättern
- 150 g Chorizo ohne Darm in Scheiben
- 100 g geraspelter Gouda
- 200 g passierte, italienische Tomaten aus dem Supermarkt
- 10 Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein, in groben Scheiben
- 2-3 El Gekonntgekocht Genueser Pesto
- 1 kleines Bund Rauke, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgetropft

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Pizzateig, ob selber gemacht oder gekauft, zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt2

Halbieren, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 25 cm rund ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Blech/Bleche setzen.

Schritt3

Weitere 20 min. abgedeckt aufgehen lassen, dann mit den passierten Tomaten gleichmäßig einstreichen.

Schritt4

Mit Schinkenstücken, Chorizo Scheiben, Oliven und Tomaten belegen. Mit dem Pesto beträufeln, gleichmäßig den Gouda verteilen. 25-30 min. in den auf 200 °C/ Umluft schieben und knusprig backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Umgehend, knusprig heiß portionieren und mit Rauke Blätter bestreut zu Tisch geben

Schritt7

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-liebling-pizza/>