



Pfannen-Pizza mit Salami, Mozzarella und Rosmarin

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Schnelle Express-Küche für jeden Tag, wenn wieder einmal keine Zeit ist!

Zutaten

- 500 g fertiger Pizzateig aus dem Supermarkt oder
- siehe Gekonntgekocht Pizzateig
- 150 g luftgetrocknete Salami ohne Haut, in Scheiben
- 125 g Mozzarella Käse in Scheiben
- 100 g Gouda, grob geraspelt
- 100 g grüne Peperoni, entkernt in dünnen Ringen
- 250 ml Pizza-Tomatensoße mit Oregano aus dem Supermarkt
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- Öl für die Pfanne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Fertig-Pizzateig zeitig auftauen, aufgehen lassen, den E-Herd: auf höchste Stufe vor heizen.

Schritt2

Den Pizzateig halbieren, oder auch vierteln und mit einem "wulstigen" Rand in die aus gefettete Pfanne drücken.

Schritt3

Mit der Pizza-Tomatensoße bestreichen und mit Rosmarin bestreuen.

Schritt4

Die Salamischeiben, Peperoni Ringe und Gouda Käse verteilen, darüber die Mozzarella Scheiben

geben.

Schritt5

Für ca. 2 min. bei mittlerer bis starker Hitze auf dem Herd anbraten, danach im Backofen ca. 10 min. backen, Mozzarella lecker zerlaufen lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, schneller snack, unkompliziert, unter 25 min., Üppig belegt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannen-pizza-mit-salami-mozzarella-und-rosmarin/>