



Pizza Margherita, hausgemacht mit Büffel Mozzarella und Basilikum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **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' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Das Original, hauchdünn, knusprig, da steht dem Genuss nichts mehr im Wege

Zutaten

- 400 g backfertiger Pizzateig aus dem Supermarkt
- (Oder hausgemachter Hefeteig aus: 300 g Mehl, 10 g Hefe, 20 ml Olivenöl, 170 ml lauwarmes Wasser)
- 250 g Büffel Mozzarella in dünnen Scheiben
- 200 g passierte, italienische Tomaten aus dem Supermarkt
- 4 TL gutes Olivenöl
- 4-5 Stiele Basilikum, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2-3 runden, dünnen Fladen ausrollen (ca. 22 cm Durchmesser) und auf das gefettete, flache Backblech legen.

Schritt3

Gleichmäßig mit den passierten Tomaten bestreichen, Mozzarella Scheiben gleichmäßig darüber geben und einige Basilikum Blätter verteilen.

Schritt4

Für ca. 15 min. auf der oberen Schiene knusprig backen und den Mozzarella lecker zerlaufen

lassen..

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** das original, in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizza-margherita-hausgemacht-mit-bueffel-mozzarella-und-basilikum/>