

Thunfisch-Pizza, schnell gemacht

- **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' : " } });
```

Für jeden Tag, wenn es einmal schnell und einfach in 20 Minuten gehen muss

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)
- 185 g guter Thunfisch in erkennbaren Stücken, im eigenen Fond (Dose)
- 200 g passierte, italienische Tomaten aus dem Supermarkt
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt in Würfeln
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, entkernt, in Würfeln
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- Etwas getrockneter, gerekelten Oregano
- 50 g Pizza Käse

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch auf einem Küchensieb gut trocken laufen lassen, ev. gleichmäßig zerbröckeln.

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2-3 runden, dünnen Fladen ausrollen und auf das gefettete, flache Backblech legen. Gleichmäßig mit den passierten Tomaten bestreichen, aufteilen.

Schritt4

Die Thunfischstücke, Zwiebel - Paprika-, Tomatenwürfel und Oliven verteilen, etwas mit Oregano,

Salz, frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt5

Den Pizzakäse darüber streuen und für ca. 20 min. auf der oberen Schiene knusprig backen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, schnell und einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-pizza-schnell-gemacht/>