

Pizza Rezepte

Ciabatta Pizza Mit Pilzen Und Salami

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Backen, Brot, Gemüse, Käse, Wurst

80 g	Champignons	50 g	Tomatenpüree
1	Lauchzwiebel		Jodsalz
120 g	Salami (Scheiben)		Pfeffer aus der Mühle
2	Tomaten		Chili aus der Mühle
1/2 Teel.	Olivenöl	4	Ciabatta-Brötchen
1 Prise	Zucker	100	Geriebener Allgäuer
1	Knoblauchzehe		- Emmentaler
2 Essl.	Tomatenketchup		- Barbara Langer

Die Champignons mit Küchenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen und in Streifen oder Würfel schneiden. Die Salami vierteln.

Die Tomaten brühen, abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Tomatenwürfel dazugeben und anschwitzen.

Den Zucker zufügen, Knoblauch abziehen, klein schneiden und zugeben. Zum Schluss Tomatenketchup und Tomatenpüree dazugeben und das Ganze erhitzen. Mit Jodsalz, Pfeffer und Chili aus der Mühle pikant abschmecken.

Die Ciabatta - Brötchen halbieren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen. Die Brötchen mit der Tomatensauce bestreichen.

Als Auflage Champignons, Lauchzwiebeln und Salami darauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C etwa 5 bis 8 Minuten gratinieren.

Nährwerte: 3119/746 kJ/kcal, 38 g Eiweiß, 37 g Fett, 65 g Kohlenhydrate, 7 g Ballaststoffe, 88 mg Cholesterin