

Saturday, July 20. 2013

## **10-Minuten-Pizza**

Ich hatte noch ein paar dÃ¼nne Fladenbrote aus dem tÃ¼rkischen Feinkostladen Ã¼brig. Mit ein paar Resten aus dem KÃ¼hlschrank wurde daraus eine leckere Pizza, die unheimlich schnell zu machen ist.

1. Backofen auf 200Â° C vorheizen.

2. Fladenbrote nach Wahl belegen.

Zum Beispiel mit

Tomatensauce oder Passata

Zucchinischeiben

FrÃ¼hlingzwiebeln

frischen Tomaten

Oliven

Artischocken in Ã–l

Feta

Ruccola (Erst nach dem Backen drÃ¼ber geben!)

3. Pizzen backen

... auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech, bis der Rand goldbraun knusprig ist und der KÃ¤se - wenn verwendet - geschmolzen. Das dauert nur ein paar Minuten.

4. Flasche Rotwein aufmachen und sich auf das Wichtige konzentrieren... essen und entspannen:-)

Posted by orange in essen und kochen, pasta+so, rezepte, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 21:22