

Fondue-Pizza

5 Min. plus 20 Min. backen



Zutaten

Für 6 Personen

- 800 g Family Pizzateig
- 600 g Käsemischung Moitié-Moitié
- 280 g getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g Schinken
- 2 Esslöffel Thymian
- wenig Pfeffer

Pro Person: 43 g Fett, 43 g Eiweiss,
67 g Kohlenhydrate, 3455 kJ (826 kcal)



BESTELL-TIPP

Das neue, extragrosse, schnittfeste Knusperblech «Profi» ist auf die im Handel erhältlichen XL-Fertigteige (36 x 44 cm) abgestimmt. Die Speziallochung sorgt für ein superknuspriges Backresultat.

Kochanleitung



1 Pizzateig ohne Backpapier ins Knusperblech «Profi» legen. Käsemischung auf dem Teig verteilen.



2 Tomaten abtropfen, Schinken und Tomaten in Streifen schneiden.



3 Tomaten- und Schinkenstreifen auf dem Käse verteilen. Thymian fein schneiden darüberstreuen, würzen. Pizza ca. 20 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen.