Pizza Fantasia



Phantasiepizza

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Flammkuchenteig (Packung)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- viel getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 10 Cherrydatteltomaten
- 5 braune Champignons
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 100 g Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 10 Min. bei 200 °C Umluft



Vegetarisch

Zubereitung:

Flammkuchenteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Tomaten und Champignons in feine Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Kürbis in kleine, quadratische, feine Scheiben schneiden und auch in eine Schale geben.

Grano Padano in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Tomatenmark auf dem Flammkuchenteig verteilen und mit dem Backpinsel gut verstreichen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Flammkuchenteig verteilen. Grano Padano darüber verstreuen.

Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und Pizza mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke zerteilen.

Auf zwei große Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!