

Pizza Bruschetta

(für 5 Personen)

3	Pizza-Fertigteig (ca. 32 cm Durchmesser)
500 g	passierte Tomaten
1	Knoblauchzehe
	Oregano
	Basilikum oder
	ital. Kräutermischung
	Salz
	Pfeffer
250 g	geriebener Käse
7-8	Tomaten
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
750 g	Ruccola-Salat
	Parmesankäse

Passierte Tomaten leicht erhitzen. Knoblauch, Gewürze und Kräuter hinzufügen. Soße auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Käse darüber streuen und nach Anleitung Teig backen.

Tomaten würfeln, mit Knoblauch und Olivenöl anmachen.

Gebackene Pizza in Stücke schneiden. Ruccola-Salat, Tomaten und geriebenen Parmesankäse darüber streuen. (für 4 Personen)