



## Klassische Salami-Pizza mit Mozzarella



### Zutaten

#### Menge

1/4 Rolle	fertiger Pizzateig
50 g	Cheddar
3 EL	Tomatensauce
4 Scheiben	Salami
50 g	Mozzarella

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 20 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 3094 kJ, 739 kcal, 39,7 g Kohlenhydrate, 34,2 g Eiweiß, 50,4 g Fett, 110 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

**schnell**

### Zubereitung

Wir lieben Pizza! Deshalb haben wir nun auch endlich ein super einfaches Rezept für eine klassische Salami-Pizza für dich! Auf den Pizzateig kommt neben Tomatensauce und Salami natürlich eine extra Portion Käse. Wir haben uns diesmal für eine Kombination aus Mozzarella und Cheddar entschieden und den Käse im Ofen richtig schön goldbraun gebacken. Unsere Salamipizza ist wirklich richtig schnell und einfach nachgemacht. Probiere die Salami-Pizza unbedingt einmal selbst aus, so einfach geht's:

#### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann schneidest du aus dem Teig ein Dreieck und rollst den Rand ein kleines Stück auf. Die Soße verteilst du nun dünn auf dem Teig. Mozzarella gut abtropfen lassen, anschließend fein reiben. Den Cheddar ebenfalls fein reiben. Dann verteilst du beide Käsesorten auf der Soße. Die Salamischeiben auf die Pizza legen.

#### Step 2:

Die Salami-Pizza im heißen Ofen für ca. 10 Minuten goldbraun backen.