

Pizza mit Thun und Zucchini



Zutaten:

Pizzateig:

200 g Mehl

1\4 TL Salz

1\4 TL Zucker

1 EL Olivenöl

1 TL Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

mexikanische Salsa

kleine Büchse Thunfisch

Zwiebeln

Zucchini

Käse zum überbacken

Zubereitung:

Pizzateig:

Mehl, Salz, Zucker, Hefe in eine Schüssel geben und gut vermischen. Wasser und Olivenöl dazugeben und Teigmasse kneten. In der Schüssel zugedeckt mit Küchentuch ca. 1 Std gehen lassen. Teig anschliessend nochmals kneten und Pizzaboden formen.

Pizza:

Ausgewallter Pizzateig in Bratpfanne geben (etwas Mehl in die Bratpfanne geben)

mexikanische Salsa und Thun auf Pizzaboden verteilen

Zwiebeln schneiden, Zucchini raffeln, verteilen, würzen

mit Käse bestreuen und auf kleiner Flamme ca. 15 - 20 Min. zugedeckt backen.