



Fladenbrotpizza MIT DEM MOZZARELLA WRAP

2 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 Fladenbrot (ca. 20 cm)

1 Bayernland Mozzarella Wrap

Passierte Tomaten nach Belieben

Bayernland Rigatello nach Belieben

3 EL Olivenöl

50 g Serrano Schinken

50 g Rucola Salat

Salz & Pfeffer

2 TL Oregano

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Fladenbrot waagrecht halbieren.
3. Die passierten Tomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen. Anschließend auf den Fladenbrothälften verteilen.
4. Nun den Mozzarella gleichmäßig auf dem Brot verteilen.
5. Das Fladenbrot nun für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.
6. Inzwischen Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen.
7. Die Fladenbrothälften aus dem Ofen nehmen, mit Serrano Schinken, Rucola und Rigatello Spänen belegen.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV