Low Carb
MOZZARELLA WRAP PIZZA

2 PERSONEN

CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

2 Bayernland Mozzarella Wrap
3 EL Olivenöl
150 g passierte Tomaten
30 g Tomatenmark
1 EL Salz & Pfeffer
100 g Kirschtomaten
1 Peperoni
1 rote Zwiebel
50 g Bärlauch
50 g Feldsalat
1 TL Oregano

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE

ZUBEREITUNG

1. Die Mozzarella Wraps aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
2. Anschließend ein Backpapier mit Olivenöl einpinseln, auf ein Backblech legen und die Wraps darauf platzieren.
3. Die passierten Tomaten in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit dem Stabmixer pürieren.
4. Die Masse mit Hilfe eines Löffels auf den Mozzarella Wraps verteilen.
5. Tomaten, Peperoni und Zwiebeln in Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen.
6. Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 – 20 Minuten backen.
7. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und die Flüssigkeit mit Küchenpapier abtupfen. Kurz abkühlen lassen.
8. Feldsalat auf der Pizza verteilen, Bärlauch fein schneiden und vor dem Servieren zusammen mit dem Oregano auf der Pizza verteilen.
9. Guten Appetit!