



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

1 Pizza enthält:

1619 kcal (6779 kJ), 86 g Eiweiß, 133 g Fett, 21 g Kohlenhydrate

Zutaten**Für den Teig:**

- Olivenöl zum Einfetten
- 350 g Mozzarella
- 4 EL Frischkäse
- 150 g Mandelmehl
- 2 TL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 2 Eier

Für die Tomatensauce:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Tomatenmark
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 EL Oregano
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Belag:

- 200 g Kirschtomaten
- 50 g Grana Padano oder Parmesan
- 150 g Salami in kleinen Scheiben
- 10 entsteinte schwarze Oliven
- einige Basilikumblätter

SALAMIPIZZA MIT MOZZARELLABODEN**Für 2 runde Pizzen****Zubereitung**

- 1 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Pizzebleche oder ein Backblech einfetten.
- 2 Mozzarella reiben und zusammen mit dem Frischkäse in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Dann Mandelmehl, Essig, Salz und Eier zugeben und gründlich verrühren.
- 3 Die Hände mit Olivenöl benetzen, den Teig halbieren und auf den Pizzeblechen verteilen. Alternativ Backpapier auf den Teig legen und Teig mit dem Nudelholz ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und 10–12 Minuten vorbacken. Die fertigen Böden aus dem Ofen nehmen und den Ofen nicht ausschalten.
- 4 Für die Tomatensauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel bei schwacher Hitze anschwitzen. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazugeben. Tomatenmark und die stückigen Tomaten ebenfalls dazugeben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce aufkochen und dann bei schwacher Hitze 20–25 Minuten zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen.
- 5 Für den Belag die Kirschtomaten waschen und halbieren, den Käse reiben. Die Pizzaböden mit der Tomatensauce bestreichen, mit Salamischeiben, Kirschtomaten und Oliven belegen und den Käse darüberstreuen. Pizzen etwa 20 Minuten backen und vor dem Servieren mit den Basilikumblättchen bestreuen.

