

Blätterteig-Pizza mit Salsiccia

Für 2 Personen:

1 Pack. frischer Blätterteig	4 Salsiccia	2 Mozzarella (Kugel)
4 Blatt Salbei	6 EL passierte Tomaten	2 EL Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Blätterteig halbieren. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Salsiccia oben abschneiden, etwas aufziehen und Brät herausdrücken. Mozzarella in grobe Würfel schneiden.

Salbei in dünne Streifen schneiden.

Passierte Tomaten dünn auf dem Blätterteig verstreichen. Salsiccia grob auf dem Blätterteig verteilen. Dann Salbeistreifen und Mozzarellawürfel darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Etwas Olivenöl darüberträufeln.

Im heißen Backofen bei 220 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Steffen Henssler am 03. August 2021