

Fladenbrotpizza

Das ist eine schnelle und leckere Pizzaalternative- und man benötigt dazu auch kein Mehl ;) Die Kinder können natürlich sehr gut beim Belegen helfen!

Zutaten:

Fladenbrot

Tomaten aus der Dose/ passierte Tomaten oder fertige Tomatensoße

Alternativ kann man auch Schmand als „Soße“ nehmen

Evtl. Gewürze (Salz, Pfeffer, Kräuter, Origano oder auch wenn vorhanden Pizzagewürz)

Belag nach Wunsch z.B.:

Salami

Schinken

Ananas

Paprika

Frische Tomaten

Rucula

Pilze

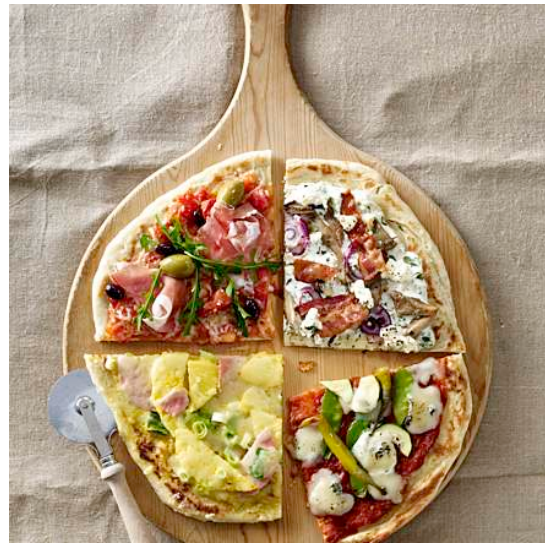
Thunfisch

Mais

Mozzarella

Geriebener Käse

....



Zubereitung:

1. Das Fladenbrot in der Mitte halbieren und die Hälften nach Wunsch zuerst mit der Soße bestreichen.

Dafür kann man entweder fertige Tomatensoße mit Kräutern nehmen oder man mischt sich aus passierten Tomaten/ Tomatenstücken aus der Dose und Gewürzen seine eigene Pizzasauce.

Alternativ kann man auch Schmand mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und auf die Fladenbrothälften streichen.

2. Dann nach Wunsch belegen, mit geriebenem Käse bestreuen oder mit Mozzarella-Scheiben belegen, nach Geschmack noch mit Oregano oder Pizzagewürz bestreuen
3. Bei 200°C ca. 15-20 Minuten im Ofen überbacken.

Fertig ist mal ein etwas anderer Pizza-Snack! Guten Appetit!