Bananenpizza



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Mozzarella	2 St.
Bananen	3 St.
Zimt	
Minze, frisch	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig abrollen und halbieren. Jede Hälfte leicht zu einem Quadrat oder Kreis ausziehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. Mozzarella grob raspeln. Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Mozzarella darauf verteilen, mit Zimt bestäuben und mit Limettensaft beträufeln.

3. Pizzen nacheinander im Backofen ca. 15 Min. knusprig backen. Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Pizzen vor dem Servieren damit bestreuen und in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	595 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g