Pfannen-Pizza Margarita

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Olivenöl	1 EL
Mozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	15 g

Zubereitung

1. Pizzateig ausrollen und halbieren. Pizzateig jeweils zu einer Kugel formen und mit den Händen zu flachen runden Pizzen formen.

2. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

3. Pfanne auf dem Grill oder Campingkocher auf höchster Stufe vorheizen. Etwas Öl in die Pfanne geben, Pizzateig jeweils darin von jeder Seite ca. 5 Min. backen. Pfannenpizza mit Tomatensauce und Mozzarella belegen, weitere ca. 2 Min. in der Pfanne backen. Pfannen-Pizza mit frischem Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Pfanne-Pizza kannst sowohl über dem Grill als auch auf dem Campingkocher schnell und einfach zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	764 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	26 g