



Pizza al tonno

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	2 Esslöffel
Tomaten, passiert	250 g
Rotwein	50 ml
Salz	
Zucker	1 Teelöffel
Pfeffer, schwarz	
Thunfisch im eigenen Saft	510 g
Mozzarella	2 St.
Oliven, grün	125 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.

Zubereitung

Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren und schälen. ½ Zwiebel in Streifen, Rest würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauch ca. 2 Min. glasig dünsten. Mit passierten Tomaten und Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 6-8 Minuten einköcheln.

Thunfisch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mozzarella trocken tupfen und in Stücke reißen. Oliven abtropfen lassen und halbieren.

Pizzaböden auf Backbleche ausrollen. Pizzen mit der Sauce dünn bestreichen und mit Mozzarella belegen. Thunfisch, Oliven und Zwiebelringe darauf verteilen und nacheinander ca. 15 Min. backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	995 kcal		
Kohlenhydrate	108 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	60 g	Fette	34 g