



Pizza Hawaii

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 Esslöffel
Tomaten, gehackt	400 g
Gemüsebrühe	50 ml
Tomatenmark	1 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Emmentaler am Stück	200 g
Kochschinken	100 g
Ananas	200 g
Cayennepfeffer	
Salz	
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung

Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Tomaten, Brühe, Tomatenmark zugeben und mit Salz, Cayenne und Zucker abschmecken. 6-8 Minuten einköcheln, dann leicht abkühlen lassen.

Ananas schälen, holzigen Kern entfernen und in Scheiben schneiden. Emmentaler fein reiben. Schinkenscheiben halbieren oder vierteln.

Pizzaböden mit Backpapier auf Backbleche ausrollen. Tomatensauce dünn damit bestreichen und mit Emmentaler bestreuen. Mit Kochschinken und Ananas belegen und ca. 15 Min nacheinander backen. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	875 kcal		
Kohlenhydrate	114 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	39 g	Fette	29 g