



# Pizza Hawaii

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. 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 Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Tomaten, Brühe und Tomatenmark zugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Ca. 5 Min. einköcheln, dann leicht abkühlen lassen.

2. Ananas schälen, holzigen Kern entfernen und in Scheiben schneiden. Emmentaler fein reiben. Schinkenscheiben halbieren oder vierteln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

3. Pizzaböden mit Backpapier auf Backbleche ausrollen und Tomatensauce dünn darauf verstreichen. Anschließend 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	867 kcal		
Kohlenhydrate	115 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	39 g	Fette	28 g