Pizza-Raclette mit Thunfisch

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Thunfisch im eigenen Saft	200 g
Gouda, gerieben	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateig ausrollen und in 5 x 5 cm große Vierecke schneiden (sodass sie in die Raclette-Pfännchen passen). Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 5 Min. vorbacken.

2. Zwiebel halbieren, schälen und feine Streifen schneiden. Thunfisch abgießen und mit einer Gabel zerzupfen.

3. Raclette-Gerät vorheizen. Vorgebackenen Pizzateig in ein Raclette-Pfännchen geben. Mit 1 EL Tomatensauce bestreichen. Mit Thunfisch, Zwiebeln und Gouda belegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken. Pizza-Raclette nach Belieben würzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g