

Serrano Schinken Pizza mit Gremolata

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mozzarella	2 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Olivenöl	4 EL
Zitronen	0.5 St.
Petersilie, frisch	30 g
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	1 EL
Serranoschinken	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mozzarella trocken tupfen und würfeln. Pizzateig mit Backpapier jeweils auf ein Backblech abrollen und die Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen. Mit Mozzarella belegen und mit jeweils 1 TL Olivenöl beträufeln. Pizza auf dem Boden und in der Mitte des Ofens ca. 12 Min. backen. Nach ca. 6 Min. Bleche tauschen.

2. Währenddessen für die Gremolata Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Saft und Abrieb der Zitrone, Petersilie und 3 EL Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Serrano-Schinken belegen und mit Gremolata servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Traditionell wird die römische Pizza bei ca. 500 °C im Steinofen gebacken, damit der Boden so knusprig wie möglich wird. Um diesen Effekt zu Hause zu imitieren, kannst du das Backblech bereits mit vorheizen. Pass beim Belegen aber gut auf, dass du dich nicht verbrennst.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	880 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	34 g