

## Pizza Margherita

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Gehzeit: ca. 45 Minuten • Backzeit: ca. 20 Minuten



Foto: RezeptRaum Birgit Unkelbach

### Zutaten für 2 Stück:

Für den Teig:

300 g Mehl (Type 550)

½ TL Salz

4 EL Olivenöl

½ Würfel Hefe

Für den Belag:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1 Dose stückige Tomaten (400 g)

2 TL italienische Kräuter

½ TL Zucker

Salz, Pfeffer

300 g bunte Tomaten

125 g Mozzarella

Salz, Pfeffer

4 TL Pesto

### Zubereitung:

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Olivenöl zufügen. Hefe in 150 ml lauwarmen Wasser anrühren und zum Mehl geben. Mit dem Knethacken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Im heißen Olivenöl andünsten. Tomaten, Kräuter und Zucker zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce etwas abkühlen lassen.
3. Teig noch einmal mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. In 2 Portionen teilen. Jede Teigportion rund ausrollen. Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.
4. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomatensauce auf die beiden Teigböden verstreichen. Mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen. Pesto darauf geben und genießen.

**Tipp:** Selbstgemachtes Pesto: 25 g Pinienkerne, ½ Bund oder Topf Basilikum, 30 g geriebenen Parmesan, 1 gehackte Knoblauchzehe und 60 ml Olivenöl in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:**

Energie: 1148 kcal/4803 kJ, Fett: 55 g, davon gesättigte Fettsäuren: 15 g, Kohlenhydrate: 134 g, davon Zucker: 11 g, Ballaststoffe: 11 g, Eiweiß: 34 g, Salz: 3,06 g