

Sie kann auch anders: Pizza aus dem Glas

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



- 3 -

Etwas Tomatensauce auf den Teig geben und Mozzarella darüberstreuen. Eine weitere Schicht Tomatensauce und Käse daraufgeben und mit einer zweiten Schicht Teig bedecken. Restlichen Mozzarella darüberstreuen und im heißen Ofen erneut 20 Minutenbacken. Mit Basilikum garnieren.

Zutaten für 2 Gläser

1 Packung Pizzateig
200 g geriebener Mozzarella
200 g Tomatensauce
2 Basilikumblätter

Besonderes Zubehör
Einmachgläser

Wie? Du isst deine Pizza noch aus einem lästigen Pappkarton?! Iss sie doch aus dem Glas. Du musst nur deine Zutaten reinfüllen, sie in den Backofen stellen und dann bleibt nur noch eines zu tun: Gabel rein, Geschmack raus und genießen! Einfach (und) buono!!!

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Tiefe Backform mit etwas Wasser befüllen.

- 2 -

Boden der Einmachgläser mit Pizzateig auslegen, in das Wasser stellen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.