



# Pizza Margherita, hausgemacht mit Büffel Mozzarella und Basilikum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Das Original, hauchdünn, knusprig, da steht dem Genuss nichts mehr im Wege

## Zutaten

- 400 g backfertiger Pizzateig aus dem Supermarkt
- (Oder hausgemachter Hefeteig aus: 300 g Mehl, 10 g Hefe, 20 ml Olivenöl, 170 ml lauwarmes Wasser)
- 250 g Büffel Mozzarella in dünnen Scheiben
- 200 g passierte, italienische Tomaten aus dem Supermarkt
- 4 TL gutes Olivenöl
- 4-5 Stiele Basilikum, gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

### Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2-3 runden, dünnen Fladen ausrollen (ca. 22 cm Durchmesser) und auf das gefettete, flache Backblech legen.

### Schritt3

Gleichmäßig mit den passierten Tomaten bestreichen, Mozzarella Scheiben gleichmäßig darüber geben und einige Basilikum Blätter verteilen.

### Schritt4

Für ca. 15 min. auf der oberen Schiene knusprig backen und den Mozzarella lecker zerlaufen

lassen..

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** das original, in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizza-margherita-hausgemacht-mit-bueffel-mozzarella-und-basilikum/>