Sunday-Morning Pizza

Zutaten für ein Pizzablech von ca. 25cm:

200g Hüttenkäse
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
2 Eier
200g Tomatensauce
Salami (oder Schinken/Speck)
1/2 Peperoni
1 Handvoll Oliven
Etwas Parmesan
100g Mozzarella
nach belieben Rucola
Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

Den Backofen auf 180° vorheizen. Währenddessen den Thunfisch, den Hüttenkäse und die Eier mit einer Gabel gut vermengen. Die Mischung auf einem Pizzablech mit Backpapier ausbreiten, so das keine Löcher entstehen.
Den Boden nun für 15 Minuten in den Ofen schieben. Die Zutaten für den Belag vorbereiten. Den Boden aus dem Ofen nehmen und auf ein neues Backpapier auf die andere Seite drehen (dies damit beide Seiten schön gebacken werden). Tomatensauce auf dem Boden verteilen. Danach Salami, Peperoni und die Oliven darauf auslegen. Mozzarella in kleinen Stücken auf der Pizza verteilen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Basilikum würzen. Zum Schluss noch mit Parmesan bestreuen. Jetzt geht die Pizza nochmals für 10 Minuten in den Ofen.
Vor dem Servieren noch mit Oregano würzen und mit dem Rucola belegen. Und fertig ist der perfekte Start in den Sonntag Morgen!

Nadja