

LOW CARB Pizzetten mit Rucola & Ricotta

Typisch italienisch – aromatisch und gesund



Vorbereitung: Mit Backpapier belegtes Blech

Zutaten für ca. 2 kleine Pizzetten:

170 g	Konzelmans Pizza Backmischung
155 ml	Wasser
150 g	Tomatensauce
120 g	Ricotta
20 g	Rucola
100 g.	Cherry Tomaten bunt
3 Stk.	Rohschinken Tranchen
	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit lauwarmem Wasser zu einem Teig kneten, diesen nach verpackungsangaben ca. 50 Min. aufgehen lassen.
2. Aus dem Teig 2 Pizzetten formen, diese mit der Tomatensauce bestreichen. Backen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Min.
3. Mit den restlichen Zutaten belegen, Cherry Tomaten halbieren, mit Pfeffer würzen und warm genießen.