

Gesunde Alternative zur Tiefkühlpizza

-Rezeptidee-



Zutaten (für 1 Pizza)

- 1 Tortilla-Wrap
- 2–3 EL Tomatensauce oder passierte Tomaten
- 50–70 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)
- Belag nach Wunsch (Tomaten, Paprika, Champignons, Gemüse oder Schinken)
- Etwas Oregano oder Pizzagewürz

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2. Den Wrap auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 3. Tomatensauce dünn darauf verteilen.
- 4. Käse darüber streuen.
- 5. Belag nach Wunsch darauf legen.
- 6. Mit Oregano oder Pizzagewürz würzen.
- 7. Etwa 8–10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Wrap knusprig ist.

