



Regenbogen-Pizza

Zutaten

- 200 g passierte Tomaten a.d. Dose
- 400 g Pizzateig a.d. Kühlregal
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 50 g Schinken, gekocht
- 150 g Mais a.d. Dose
- 100 g orange Paprikaschote
- 100 g Cocktailtomaten
- 100 g Zucchini
- 150 g blaue Kartoffeln
- 100 g braune Champignons
- 50 g rote Zwiebeln
- etwas Maggi Würze (125 g Flasche)

Zubereitung

1. Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
2. Passierte Tomaten mit MAGGI Würze verrühren. Pizzateig auf ein Backblech geben, mit der Tomatensauce bestreichen und mit Emmentaler bestreuen.
3. Kochschinken in Streifen schneiden, Mais abgießen. Paprika, Cocktailtomaten und Zucchini waschen. Cocktailtomaten in Scheiben, Paprika und Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Blaue Kartoffeln und rote Zwiebeln schälen, Kartoffeln in Scheiben und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Braune Champignons putzen und vierteln.
4. Pizza von links nach rechts in Streifenform belegen: Kochschinken, Mais, Paprika, Tomaten, Zucchini, blaue Kartoffeln, Champignons und rote Zwiebeln. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	505 kcal
Fett	15 g
Protein	22 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen