



# SALAMIPIZZA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g**

**1 Pkg.** Pizzateig

**1 Pkg.** Frischkäse, (175 g)

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**100 g** Pizzakäse, gerieben

**1** Jalapeño(s), in Streifen geschnitten

**2** Tomate(n), in Scheiben geschnitten

**80 g** Salami, in feine Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Tomatenscheiben, Salami und Schinken belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Pizza mit frischem Basilikum garnieren.