SALAMIPIZZA



QimiQ VORTEILE

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





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
- 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
- 5. **Tipp:** Pizza mit frischem Basilikum garnieren.