



SALAMIPIZZA



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

250 g

1 paquet Pizzateig

1 paquet Fromage frais, (175 g)

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

100 g Pizzakäse, râpée

1 Poivron(s) vert(s), in Streifen geschnitten

2 Tomate(s), coupé en tranches

80 g Salami, in feine Scheiben geschnitten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Sahne-Basis 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 Paprika, Tomaten und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Pizza mit frischem Basilikum garnieren.