



PIZZA MIT THUNFISCH UND GARNELEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 Pizzateig

250 g

Ail, finement hachées

Sel et poivre

100 g Pizzakäse, râpée

100 g Thunfisch Konserve

8 Garnelen

3 Tomate(s),

80 g Épinards en branches, blanchiert

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sahne-Basis mit dem Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Teig streichen und mit Käse, Thunfisch, Garnelen, Tomaten und Blattspinat belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Spinat kann auch Rucola verwendet werden.