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	QimiQ Sahne-Basis
1 Pkg.	Pizzateig
1 Pkg.	Frischkäse, (175 g)
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Pizzakäse, gerieben
1	Grüne Paprikaschote(n), 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 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.