



PIZZA MIT THUNFISCH UND GARNELEN



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PIZZA

1	Pizzateig
250 g	QimiQ Sahne-Basis
	Knoblauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
100 g	Pizzakäse, gerieben
100 g	Thunfisch Konserve
8	Garnelen
3	Tomate(n), entkernt, geviertelt
80 g	Blattspinat, blanchiert

ZUBEREITUNG

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.