## Blitzpizza

Gesamtzeit: 15 min

Zubereitungsdauer: 5 min

Garzeit: 10 min

Portion(en): 1

Zutaten Rapsöl

1TL

1 Prise

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Cocktailtomaten

8 Stück

25 g



## Tomatenmark Zwiebel 1 EL 1 Stück, mittelgroß Wasser **Tortillawraps** 2 EL 1 Stück Jodsalz Käse, gerieben 1 Prise 2 EL Pfeffer Rucola/ Rauke 1 Prise 25 g **Italienische Kräuter Parmesan**

## **Anleitung**

- **1.** Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen.
- **2.** Für die Sauce Öl, Tomatenmark, Wasser, Salz, Pfeffer und italieniche Kräuter verrühren. Tomaten halbieren, Zwiebeln in Ringe schreiben.
- **3.** Tortillawrap auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Sauce bestreichen und mit Tomaten und Zwiebeln belegen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Rucola auf die Blitzpizza geben, mit Parmesan bestreuen. Fertig!