

Pizza alla Züger

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 runder Blätterteig
- 100 g Schinken
- 100 g Salami
- 1-2 Tomaten
- 125 g geriebener Gruyère
- Raclettekäse
- Aromat
- Italienische Würzmischung
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitung

1. Das Ofenblech mit dem Teig auslegen. Mit der Gabel einstechen.
2. Schinken und Salami zerkleinern und auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Gruyère überstreuen.
3. Tomaten in Scheiben schneiden, verteilen und mit Aromat, italienischen Kräutern und Pfeffer würzen.
4. Belag mit Raclettekäse in Scheiben bedecken und mit Pfeffer und Paprika würzen.
5. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen während ca. 25 Minuten backen (Umluft und Unterhitze).

Tipps & Tricks

Wenn's noch würziger sein darf: Im Belag die Hohlräume zwischen den Raclettescheiben mit Sardellen füllen.