

GRÜN-WEIßE FERIENTIPPS



„FLÜGELFLITZER-PIZZA“ – GESUNDE UND SCHNELLE PIZZAIDEE

ZUTATEN:

- 1x Tortilla-Fladen (Wrap)
- Tomatenmark
- Geriebener Pizzakäse
- ca. 7 kleine Scheiben Salami
- 1x grüne Paprika
- 1x Lauchzwiebel
- 5x Oliven

KÜCHENHELFER:

- 1 Teller
- 1 Esslöffel (EL)
- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Backofen und Backblech
- Backpapier



1. Schritt:

Heize den Backofen auf 180°C vor.
Lege das Backpapier auf das Backblech.

Lege den Tortilla-Fladen auf einen großen Teller oder auf das bereits vorbereitete Backblech.

Gib auf den Tortilla-Fladen etwas Tomatenmark drauf. Verstreiche dies kreisförmig mit einem Esslöffel, sodass der ganze Fladen mit Tomatenmark bedeckt ist.



GRÜN-WEIßE FERIENTIPPS



Schritt 2:

Streue nun den Käse auf den Tortilla-Fladen.

Tipp: Damit die Pizza nicht nur geschmacklich ein Highlight ist, sondern auch richtig gut aussieht, den Käse immer vor dem Belag auf die Pizza streuen.

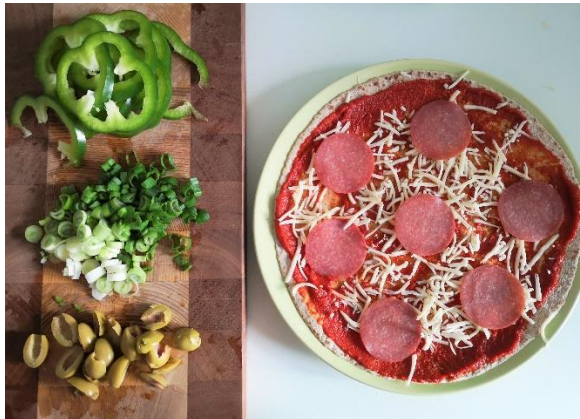


Schritt 3:

Lege ca. sieben Salami-Scheiben auf den Tortilla-Fladen.

Schneide nun die Paprika in dünne Streifen, die Frühlingszwiebel in dünne Ringe und halbiere die Oliven.

Tipp: Natürlich kannst du auch andere Zutaten als Belag verwenden. Möglich wären zum Beispiel Schinken, andere Käsesorten und verschiedene Gemüsesorten.



Schritt 4:

Lege nun die Paprikastreifen, die Frühlingszwiebelringe und die Olivenhälften auf deinen Tortilla-Fladen.

Wir haben versucht das VfL Wolfsburg-Logo darzustellen. Hast du schöne Ideen für ein Muster?



GRÜN-WEIßE FERIENTIPPS



Schritt 5:

Setze deinen Tortilla-Fladen nun auf das Backblech, sofern noch nicht geschehen. Schiebe das Backblech für ca. fünf Minuten in den Backofen. Bleib beim Backen in der Nähe, die Flügelflitzer-Pizza ist echt schnell fertig!

Buon appetito!
(ital. Guten Appetit!)

