



Pfannenpizza / Pan Pizza

Zutaten:

4 EL Weizenmehl
2 EL Naturjoghurt
1 TL Backpulver
1 Dose Tomaten, stückig
geriebener Käse
Butter (flüssig)
Olivenöl
Oregano, Thymian
Belag Deiner Wahl
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Bereiten Sie aus dem Mehl, dem Joghurt, Pfeffer, Salz und dem Backpulver einen Teig.

Bestreichen Sie den Boden einer Pfanne, für die Sie einen Deckel haben, mit Öl und verteilen Sie anschließend den Teig gleichmäßig darin.

Bereiten Sie aus den Tomaten aus der Dose, Pfeffer, Salz, Oregano und Kräuter nach Belieben und etwas flüssiger Butter die Tomatensauce in einer Schüssel zu. Verteilen Sie die Tomatensauce auf dem Teig in der Pfanne. Belegen Sie anschließend mit Käse und weiteren Zutaten Ihrer Wahl.

Lassen Sie die Pizza in der Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten backen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.