

## Pizza Napoletana

---

1 Portion **Pizzateig**

rechteckig auswallen, Blech damit auslegen, Boden mit Gabel einstechen

### Belag

1 Portion **Pizzaiola-Sauce**

auf dem Teigboden verteilen, dabei einen ca. 1½ cm breiten Rand frei lassen

2 Esslöffel **Parmesan**, gerieben

2 **Tomaten**, in Scheiben

1 Döschen **Sardellenfilets** (ca. 50 g), kalt abgespült

ca. 8 **schwarze Oliven**

300 g **Mozzarella**, in ca. 3 mm dicken Scheiben

alles darauf verteilen

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

**Rosmarinnadeln**

darüber streuen

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

würzen

### **Tipp**

Teig statt mit Pizzaiola-Sauce mit ca. 4 dl Fertig-Tomatensauce bestreichen. Dies gilt für die meisten Pizzas.

für 1 grosse, rechteckige Pizza oder  
für 2 Pizzas von ca. 30 cm Ø

---

