

Pizza mit Tunfischboden

Zeit: ca.30 Min. Portionen: 1 Rezeptnr.: 0189

Zutaten:

1 Dose Tunfisch in eigenem
Saft
Tomatenmark
1 Eiweiss



Zubereitung:

1 Dose Tunfisch (im eigenen Saft), 1 Eiweiß,
Tomatenmark, Belage (alles was erlaubt ist) Tunfisch
gut abtropfen lassen und mit dem Eiweiß
vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech rund ausstreichen, ca. 0,5 cm dick. Etwa
15 Min. in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen
schieben.
Aus dem Ofen nehmen und mit Tomatenmark
bestreichen. Anschließend nach Geschmack
belegen. Dann nochmal 15 Min. in den Backofen.

Pizza mit Tunfischboden

