



Thunfisch-Pizza

1 Portion

Zutaten

1,5 Dosen Thunfisch, im eigenen Saft etwas Rucola
2 Eier
80 g geriebener Käse
50 g Mozzarella
Salz und Pfeffer
Oregano
3 EL Tomatensauce
Cocktailtomaten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Thunfisch gut abtropfen lassen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, den Thunfisch hinzugeben und gut vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Mischung darauf verteilen und in die gewünschte Form bringen. Im Backofen ca. 10–15 Minuten backen.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den belegten Boden erneut für ca 10. Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit etwas Rucola und Cocktailtomaten garnieren.

Der Thunfischboden kann auch mit anderen Zutaten belegt werden.

Probieren Sie doch mal eine Thuna-Hawaii-Variante mit Ananas und Kochschinken.