



PFANNENPIZZA ANANAS

FÜR 2 PERSONEN

2 TL Öl
 1 dünnes arabisches Fladenbrot
 2 EL Tomatenmark
 1/2 TL getrockneter Oregano
 100 g Gouda

80 g gekochter Schinken in Scheiben
 60 g scharfe Salami
 2 Scheiben Ananas aus der Dose, abgetropft
A.D. Champignons

Brot 1x waagerecht durchschneiden

Diese Pizza läßt sich wirklich ganz schnell zubereiten, und du brauchst auch nicht den Backofen vorzuheizen – ein gutes Rezept für heiße Sommertage.



Fette eine große beschichtete Pfanne mit Öl ein.



Bestreibe das Fladenbrot mit Tomatenmark. Streue den Oregano darüber.



Reibe den Käse und streue ihn auf das Brot.



Leg das Brot in die Pfanne.



Schneide den Schinken und die Salami in schmale Streifen.



Verteile beides auf dem Brot.



Schneide die Ananas in kleine Stücke und leg sie auf die Pizza.



Leg den Deckel auf die Pfanne und gare die Pizza 8 Minuten bei geringer Hitze.

