

Pizza con tonno e cipolla

Viani



Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

Frischer Pizzateig
San Marzano Tomaten
100 g Thunfisch in Olivenöl
50 g Mozzarella Fior di Latte
Kapernäpfel
1 rote Zwiebel

ZUBEREITUNG

Tomatenpolpa und Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Pizzaboden 3 Minuten vorbacken und mit 4 EL Polpa bestreichen. 50 g gezupften, trocken getupften Mozzarella, Thunfisch und feine Zwiebelringe darauf verteilen. 4 bis 6 Minuten knusprig fertigbacken und mit Kapernäpfeln garnieren.



SAN MARZANO
TOMATEN



MOZZARELLA
FIOR DI LATTE



GELBFLOSSEN-
THUNFISCH
IN OLIVENÖL



KAPERNÄPFEL
IN WEISSWEIN