



Pizza Margherita



Zubereitungszeit:

25 Min.

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 250 Tomatensauce
- 2 Stk. Mozzarella (vegan)
- 100 g Cherrytomaten
- Frischer Basilikum

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Pizzaböden ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Cherrytomaten halbieren. Pizza mit Mozzarellascheiben und Tomatenhälften belegen und 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit frischem Basilikum belegen.