



**Foodservice**

# Pizza Margherita



**VOLL  
EINFACH**

## Zutaten: für 10 Portionen

---

5	Packungen Beetgold Pizzaboden	30 Stk.	Cherrytomaten
750g	Tomatensauce		Frischer Basilikum
10 Stk.	Mozzarella (vegan)		Salz, Pfeffer, Oregano
	Backpapier		

## Zubereitung

---

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Pizzaböden ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf das Backblech mit Backpapier legen. Cherrytomaten halbieren.
- Pizza mit Mozzarellascheiben und Tomatenhälften belegen und 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Mit frischem Basilikum belegen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.