



## Pinsa mit Parmaschinken & Rucola

Zutaten für 10 Pintas:

10	Pinsateige, oval, 30 x 20 cm, Art. 61275
700 g	Tomaten (passiert)
2 EL	italienische Kräuter
½ TL	Zucker
1 EL	Olivöl
	Salz, Pfeffer
	optional: Chilipulver, Art. 96423
500 g	Rucola
700 g	Parmaschinken
1 kg	Parmesan (gehobelt)

Tomaten, Kräuter, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Pinsa-Böden bei 220 °C für 5–10 Minuten backen. Pintas mit Tomatensauce bestreichen und mit Rucola sowie Parmaschinken belegen. Parmesan darübergeben und servieren.



**Tipp**

Pintas nach Belieben belegen und nochmals für ca. 3 Minuten backen.