Fladenbrotpizza
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Fladenbrot, 2 Päckchen Mozzarella (evt. Lightprodukt), 700 gr mittelgroße Tomaten, 0,5-1 Rolle Kräuterbutter (evt. Lightprodukt), frisches Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Fladenbrot quer durch schneiden (wie bei einem Brötchen).
Beide Hälften mit der zimmerwarmen Kräuterbutter bestreichen und nebeneinander auf das Backblech legen.
Mozzarella und Tomaten in nicht zu dicke Scheiben schneiden und diese abwechseld und etwas übereinander lappend auf die Fladenbrothälften legen.
Am besten außen am Rand einen Ring mit Tomaten - und Mozzarellascheiben belegen, dann einen Ring zur Mitte zugehend usw.
Backblech in den Backofen schieben (mittl. Schiene) und die beiden Hälften ca. 20 Minuten backen.
Nach dem Backen mit Basilikumblättchen "verzieren".
Sofort servieren.