



# Pizza napoletana

## Zutaten für 4 Personen

- » 400 g Pizzateig *400 g di pasta da pane*
- » 2–3 Tomaten *2-3 pomodori*
- » 2 Knoblauchzehen *2 spicchi di aglio*
- » 4–5 Basilikumblätter *4-5 foglie di basilico*
- » 1/2 Esslöffel Oregano *1/2 cucchiaino di origano*
- » 5 Esslöffel natives Olivenöl *5 cucchiai di olio extravergine d'oliva*
- » Salz *sale*

## Zubereitung

1. Die Pomodori einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, abseihen und häuten; die Samen und die Flüssigkeit entfernen, dann in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

---
2. Den aglio hacken; die basilico-Blätter mit den Händen zerzupfen; beide mit dem origano und einer Prise sale zu den Tomatenstreifen geben und alles gut vermischen.

---
3. Den pasta da pane auf ein oder mehrere, leicht mit olio eingeeilte Backbleche ausrollen, die Oberfläche mit den vorbereiteten Tomaten belegen, dabei die Ränder frei lassen, und mit olio beträufeln.

---
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15–20 Minuten backen und die Pizza heiß servieren, direkt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen.