Pizza mit Champignons und Friseline

Die Tomatensauce

1- Die Tomaten schälen, entkernen und zerdrücken.
2- Die gehackte Zwiebel im Olivenöl anbraten.
3- Die zerdrückten Tomaten, das Kräutersträußchen und den gehackten Knoblauch dazugeben.
4- Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Die Pizza

1- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2- Die Tomatensauce auf der Pizza verteilen.
3- Champignons und Schinken in Scheiben schneiden. Den Friseline-Salat zerteilen und einige ganze Blätter zur Verzierung aufbewahren.
4- Den geschnittenen Salat auf dem Pizzateig verteilen und mit geriebenem Gruyère bestreuen.
5- Mit den halbierten Kirschtomaten kann man auf der Pizza die Umrisse einer Figur legen.
6- Bei 180 °C 25 Minuten backen.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 1 Pizzateig
- 6 Tomaten
- 100 g Champignons
- 80 g geriebener Gruyère-Käse
- 8 Kirschtomaten
- 3 Scheiben Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 2 EL Olivenöl
- 1 Kräutersträußchen