

## Pizza Raclette

### Zutaten

#### Für die Tomatensauce

- 1 Dose Tomaten (gehackt)
  - 1 Knoblauchzehe
  - ½ TL Salz
  - Oregano
  - 1 TL Tomatenmark
- 
- Pizzateig (fertig oder nach diesem [Rezept](#))



#### Für den Belag

- beliebiger Belag (wie z.B. Schinken, Salami, Paprika, Käse...)

#### Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

1. Bereite den Teig zu und püriere alle Zutaten für die Tomatensauce. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
2. Pinsel dein Pfännchen mit etwas Olivenöl ein. Drücke einen Pizzateigfladen im Pfännchen fest und stelle es für ein paar Minuten auf den Raclette-Grill.
3. Gib etwas Tomatensauce auf den Teig.
4. Belege ihn nach Herzenslust. Streue etwas Käse darüber. Du kannst auch eine ganze Scheibe Raclettekäse darauf legen.
5. Backe deine Raclette-Pizza für einige Minuten neben den anderen Pfännchen unter dem Grill, bis der Käse zerlaufen ist.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

