



## Skyr-Pizza Tomate-Mozzarella

2 Portionen

### Zutaten:

#### Teig:

240 g Skyr

3 Eier

70 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Salz

Pfeffer, nach Geschmack

#### Belag:

2-3 Tomaten

1 Kugel Mozzarella light 20 % Fett

1 Handvoll Basilikum

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Aus den Teigzutaten einen Teig rühren und mit einem Kochlöffel auf ein Backblech zwei große oder vier kleine runde Fladen geben.
3. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen vom Stiel zupfen.
5. Tomaten auf die vorgebackenen Fladen geben, darauf den Mozzarella verteilen und weitere 10 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen (kann auch noch kurz mit gebacken werden, ich mache das nicht)