



# Schinken-Pizza

mit Thüringer Kochschinken, Shrimps und frischen Rucola

## Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken  
1 Dose Tomaten  
Salz und Pfeffer  
Pizzagewürz  
1 Pckg. Pizzakäse  
100 g Shrimps  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
100 g Rucola

## Für den Pizzaboden:

250 g Mehl  
125 ml lauwarmes Wasser  
1 Pckg. Trockenhefe  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## So wird's gemacht:

1. Aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Pfeffer einen Hefeteig herstellen. Sobald er etwas aufgegangen ist, das Olivenöl zugeben und ca. 1 Std. ruhen lassen. Anschließend dünn auf einem Backblech ausrollen.
2. Dosentomaten mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen. Anschließend auf den Hefeteig geben. Den Käse gleichmäßig auf der Pizza verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten in den Backofen. Die Backzeit kann je nach Ofen etwas variieren.
3. Während die Pizza im Backofen ist, den Rucola waschen. Die Shrimps in Olivenöl mit einer Zwiebel und 2 Knoblauchzehen anbraten. Shrimps und Thüringer Kochschinken ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Pizza geben.
4. Sobald die Pizza fertig ist, den Rucola darauf verteilen und sofort servieren und genießen.

**Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*