

## Pizza in der Heißluftfritteuse

### Für 4 Portionen:

Pizzateig, ausgerollt 22,9 cm    200 g passierte Tomaten    50 g Iberico-Schinken  
50 g Parmesan, grob gerieben    Rucola, gerupft    1 TL Olivenöl  
1 EL Pflanzenöl

Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen. Korb bzw. Platte mit Pflanzenöl benetzen.

Teig in 4 Stücke teilen und auf jeweils 22,9 cm rund ausrollen.

Teig vorsichtig in den Airfryer legen und dünn mit Olivenöl bestreichen. Dann für 4 Minuten backen.

Die passierten Tomaten mit einem Löffel auf den vorgebackenen Pizzaboden geben, gleichmäßig verteilen und für weitere 5,30 min backen.

Den Boden aus der Heißluftfritteuse holen und mit den frischen Rucola, geriebenem Parmesan und Schinken belegen. Optional noch Pfeffer darüber geben.

### Tipps:

Wenn man den Teig im Kühlschrank gehen lässt, wird er besonders knusprig.

Man kann den Teig auch zu einer Kugel rollen, in Plastikfolie wickeln und einfrieren.

NN am 23. März 2023