



Tortilla-Pizza

Zutaten

- 200 g Rindsfaschiertes
- 250 g Trinkwasser
- 250 g Tomaten
- 160 g Tortilla aus Weizenmehl
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 100 g Hartkäse mind. 45% Fett i. Tr.
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. In einem das Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin krümelig anbraten. Wasser zugießen. Maggi Fix für Pasta Asciutta einrühren, zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen. Cocktailtomaten waschen und halbieren.
3. Tortilla(s) mit der Bolognese-Sauce bis an den Rand bestreichen und mit Tomaten und Käse belegen. Die Pizzas nacheinander je ca. 8 Min. backen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	31,88 g
Energie	404,37 kcal
Fett	20,52 g
Eiweiß	22,57 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen