



Pizzetas mit Sardinen und Zwiebeln

Zutaten

- 260 g BUITONI Pizzateig ohne Gluten
- 12 Sardinen
- 8 cuillères à soupe Hüttenkäse 40% normales Fett
- 1 Zwiebel
- 10 g MAGGI Bouillon Natural Gemüse

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken.
2. 8 Kreise in den Pizzateig schneiden. Den Hüttenkäse darauf verteilen und die Brühe darüber streuen. Sardinenfilets und Zwiebeln auflegen.
3. Unterste Rille des Ofens 15 Minuten bei 200 ° C backen.

Nährwerte an

Les glucides	16.39 G
Énergie	42.29 kcal
Les graisses	4.92 G
Protéine	5.28 G

25 Minutes

8 Portionen