

**GANZJÄHRIGER KLASSIKER!**



# BELEGEN. BACKEN. BASTA: ARTISCHOCKEN-PIZZA

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



200 g	luftgetrockneter Landschinken
	Pizzateig
	Fett
5	reife Tomaten
5	Artischockenherzen
3	Mozzarella
1 Bund	Basilikum
	Thymian und Oregano

## ZUBEREITUNG

Den fertigen Pizzateig auf einem eingefetteten Backblech ausbreiten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Artischockenherzen in Stücke teilen. Beides auf dem Teig verteilen. Kräuter waschen, zupfen und mit dem klein geschnittenen Mozzarella über die Zutaten streuen. Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 160°C 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, anschließend mit dem luftgetrockneten Landschinken belegen und servieren.

### »Unser Tipp:

Seien Sie mit dem Thymian nicht zu großzügig, und hacken Sie ihn fein durch, so ist er später angenehmer zu essen.