**Schnelle Topfenpizza**

Für 2 Pizzen

**Teig:**

125 g Topfen

100 ml Milch

50 ml Öl

250 g Mehl (W700)

1 TL Salz

1/2 Pkg. (Weinstein-)Backpulver

**Tomatensauce:**

125 g passierte Tomaten

Prise Salz

je 1/2 TL: Basilikum, Thymian, Oregano (getrocknet)

260 g frischer Mozzarella

frisches Basilikum

Für den Teig: Topfen, Milch, und Öl mit einem Schneebesen verrühren. Die Hälfte des Mehls sowie Salz und Backpulver mit einem Löffel unterrühren. Anschließend das restliche Mehl einrühren, bis die Zutaten zu einem Teig zusammenkommen.

Den Teig einige Minuten kneten, bis er glatt ist, dann halbieren und jeden Teil zu einer Kugel rundwirken. Beide Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben.

Für die Tomatensauce alle Zutaten gründlich vermengen und je 2-3 EL auf dem Pizzateig verstreichen.

Mozzarella würfelig schneiden und die Pizzen damit belegen. Pizza im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Heißluft für rund 6-7 Minuten backen. Mit frischem Basilikum belegen und genießen. (Ursula Schersch, derStandard.at)