Pizza mit Thunfischboden aus dem Airfryer

Dies ist ein schnelles Singlerezept aus dem Airfryer, funktioniert aber auch im Backofen.

Herkunft: Europa
Kategorie: Aus dem Airfryer, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose Thunfisch
1 Ei(er)
4 Scheibe(n) Salami
2 Scheibe(n) Schinken geräuchert
30 g Mozzarella gerieben
100 ml Tomate(n) passiert
1 TL Tomatenmark
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Oregano gerebelt
1 Prise Basilikum gerebelt
1 Prise Thymian gerebelt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel(n) klein

Vorbereitung

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Ei zu einer homogenen Masse verkneten.
Den Garkorb mit einem Backpapier auslegen und die Thunfischmasse verteilen und andrücken. 10 Minuten bei 200 °C backen lassen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und hacken.

Zubereitung

In der Zwischenzeit die Tomatensauce aus passierten Tomaten, Tomatenmark sowie Gewürzen und der gepressten oder zerkleinerten Knoblauchzehe verrühren.
Auf dem Thunfischboden verteilen, Salami, Schinken und Zwiebeln daraufgeben und mit dem Mozzarella bestreuen.
8 Minuten bei 180 °C backen.
Der Boden sollte nach wie vor auch im Ofen vorgebacken werden, da er ziemlich feucht ist. Nach dem Backen wird er schön fest, wie echter Pizzateig. Das Rezept funktioniert auch im Ofen.

© 2026 coquina.de