



## Schnelle Omlettwunder Salami-Pizza

### Zutaten

Für den Teig:  
100g Mehl  
50ml Wasser  
1EL Öl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Für den Belag:  
2EL Ketchup  
1EL Tomatenmark  
Oregano  
würfelig geschnittene Salami  
Champignons  
geriebenen Käse

### Zubereitung

Das Mehl, das Backpulver und Salz gibst du in eine Schüssel. Dann kommen das Öl sowie das Wasser dazu. Berechne damit einen gleichmäßigen Teig zu. Forme diesen zu einer Kugel und lasse ihn ca. 1 Stunde zugedeckt rasten.

Nimm dir nun dein Omlettwunder, verteile den Teig gleichmäßig darin. Anschließend stichst du mit einer Gabel Löcher in den Teig.

Gib das Ketchup und Tomatenmark dazu. Verstreiche dieses gleichmäßig auf dem Teig. Nach dem Oregano streust du den geriebenen Käse darüber. Gefolgt von der geschnittenen Salami, den Champignons und noch einer Lage geriebenen Käse.

Backe die Salami-Pizza 6 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle.

Mahlzeit.

Weitere Omlettwunder  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-omlettwun-  
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

**Homepage:**  
[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

**Instagram:**  
[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

**Facebook:**  
[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

**Pinterest:**  
[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)