

Low Carb Thunfisch Pizzateig – Leckere Alternative aus Thunfisch

Der Thunfisch Pizzateig ist eine super tolle Alternative zur gewöhnlichen kohlenhydratreichen Pizza! Dieses [Rezept](#) kommt quasi ohne Teig bzw. mit einem Thunfisch Pizzateig aus. Der Boden besteht lediglich aus Thunfisch und Ei. Hört sich im ersten Moment komisch an, schmeckt aber prima und macht extrem satt. Pizza essen ohne schlechtes Gewissen und Gedanken an die Waage – wer hat sich das nicht schon immer gewünscht? Pro Portion nimmst du fast 50 g Eiweiß zu dir und nur 8 g Kohlenhydrate! Belegen kannst du sie natürlich ganz nach Lust und Laune. Hier zeige ich dir meinen Favoriten mit Champignons, Feta und Putenschinken. Lecker! Falls Dir Thunfisch nicht so zu sagt, haben wir hier noch ein weiteres super leckeres [Low-Carb Pizza Rezept](#) 🤔 [Die Schüttelpizza!](#)

Auf der Suche nach mehr Inspiration? [Hier findest Du alle Low Carb Pizza Rezepte von uns!](#)

Der Low Carb Thunfisch Pizzateig passt perfekt zu meinem [Abnehmen ohne Hunger](#) Konzept 🌱. Willst du tiefer eintauchen? Im Shop [findest du das umfassende Konzeptbuch](#) mit Anleitungen und Ernährungsplan sowie Zugang zur Premium-Gruppe 📖. Dazu spezielle Rezeptbücher für Thermomix, andere Küchenmaschinen und die ‚Best of LowCarbBenni‘ Highlights! 🍲 Empfohlen von Frau von Heute und Bild der Frau 🏆.