

Pizza Margherita mit Ziegenkäse

30 Minuten

Zutaten

Für 4 Personen: 150g Chevrotele Ziegenrolle
Kräuter 150g Crème Fraiche etwas Salz etwas
Pfeffer 300g Kirschtomaten 1 Packung frischer
Pizzateig ca. 400g (Kühlregal) Mehl für die
Arbeitsfläche 30g Pinienkerne 50g Parmesan
(Stück) 1 Handvoll frische Basilikumblätter
etwas grobes Meersalz



So wird's gemacht

Backofen vorheizen (E-Herd: 225°C / Umluft: 200°C). Backblech mit Backpapier auslegen. Ziegenfrischkäse und Crème Fraiche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren. Pizzateig entrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, Backpapier abziehen. Eventuell etwas länger zu einem ovalen Teigfladen von gut 40 cm Länge ausrollen. Diagonal auf das Backblech legen. Teig mit Ziegenfrischkäsecreme bestreichen, Tomaten darauf verteilen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Inzwischen Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Basilikumblätter waschen und trocknen. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen, Basilikumblätter, Parmesan und etwas Meersalz bestreuen.

Zubereitung

