

Rezept

# Apfelpizza mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Apfelpizza mit Ziegenkäse, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> säuerliche Äpfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1</b> fertig ausgerollter Pizzateig (400 g, auf Backpapier, aus dem Kühlregal)	<b>200 g</b> Ziegenfrischkäse (von der Rolle)
	<b>4 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad).

---

2. Die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Äpfel in dünne Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Mit den Äpfeln und den Pinienkernen mischen.

---

4. Den Pizzateig auseinanderrollen und mitsamt dem Backpapier aufs Backblech legen. Die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. Ziegenkäse in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf die Äpfel legen. Das Olivenöl darüberträufeln.

---

5. Die Apfel-Ziegenkäse-Pizza im Ofen (Mitte) etwa 12 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. In Stücke schneiden und gleich servieren.