Rezept

Apfelpizza mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Apfelpizza mit Ziegenkäse, am 20.04.2024

Zutaten

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