

Rezept

## Blätterteig-Pizzen

Ein Rezept von Blätterteig-Pizzen, am 29.06.2026

### Zutaten

<b>4</b> rechteckige Platten TK-Blätterteig (à 75 g)	<b>100 g</b> Halbfett-Frischkäse
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>180 g</b> Kirschtomaten
<b>80 g</b> entsteinte schwarze Oliven	<b>80 g</b> Pecorino-Käse
<b>50 g</b> Rucola	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Frischkäse mit 2 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Kirschtomaten waschen. Oliven abtropfen lassen. Tomaten und Oliven jeweils quer halbieren. Den Pecorino klein würfeln.
2. Ein Blech mit Backpapier belegen. Teigplatten halbieren und darauflegen. Mit dem Frischkäse bestreichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Kirschtomaten und Oliven belegen. Pecorino darauf verteilen, salzen und pfeffern. Pizzas mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und im Ofen (unten) 20 Min. backen. Inzwischen Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stängel abknipsen. Blätter grob hacken und vor dem Servieren über die Pizzas streuen.