

Rezept

Blätterteig-Pizzen

Ein Rezept von Blätterteig-Pizzen, am 01.10.2023

Zutaten

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