

Rezept

Fladenbrotpizza mit dreierlei Käse

Ein Rezept von Fladenbrotpizza mit dreierlei Käse, am 07.08.2024

Zutaten

Für die Pizza:

2 kleine runde Fladenbrote (à ca. 250 g, 20-25 cm Ø)	2 Kugeln Büffelmozzarella (à 125 g Abtropfgewicht)
50 g Parmesan (am Stück)	100 g Gorgonzola
2 TL Fenchelsamen	4 reife Feigen
schwarzer Pfeffer	400 g Tomatensauce (Glas)
	2 EL Olivenöl

Für die Chili-Salsa:

1 EL Kapern (in Salz)	1 große rote Zwiebel
1-2 kleine frische rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)	½ Bund Koriandergrün
3 EL Zitronensaft	2-3 Prisen gemahlene Chipotle-Chili
Salz	3 EL gutes Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Die Fladenbrote mit einem Sägemesser quer halbieren. Die Brothälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen, den Gorgonzola in Stückchen schneiden und den Parmesan fein reiben. Die Feigen abspülen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen.
- Die Fladenbrote im heißen Ofen 3 Min. anrösten. Die Brote mit der Tomatensauce bestreichen, dann mit Mozzarella, Gorgonzola und Feigen belegen. Parmesan, Fenchelsamen und Pfeffer darüberstreuen und die Pizzafladen mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 10 Min. backen, bis der Käse schön zerlaufen und leicht gebräunt ist.
- Inzwischen für die Chili-Salsa die Kapern gut abspülen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chili(s) putzen, längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und etwas kleiner zupfen. Kapern, Zwiebel, Chili, Chipotle-Pulver, Zitronensaft, Olivenöl, Koriander und etwas Salz verrühren. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und die Salsa darübergeben.