Rezept

Pizza mit Ziegenfrischkäse & Honig

Ein Rezept von Pizza mit Ziegenfrischkäse & Honig, am 09.06.2025

Zutaten

200 g	Weizenmehl (Typ 1050)
	Salz
2	Tomaten (ca. 200 g)
	Pfeffer
200 g	Ziegenfrischkäserolle
	rosa Pfeffer zum Bestreuen
	½ Päckchen Trockenhefe
2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
1 TL	getrockneter Oregano
1 EL	flüssiger Honig oder Ahornsirup
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, 100 ml lauwarmes Wasser, ½ TL Salz und Öl mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 50 Min. gehen lassen.

2. Backofen auf 220° vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

3. Teig noch mal kurz durchkneten und auf dem gefetteten Backblech dünn zu einem Fladen (30-35 cm groß) ausrollen. Tomatenscheiben und Zwiebel auf dem Teig verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Ziegenfrischkäse gleichmäßig über der Pizza zerbröckeln. Mit Honig oder Ahornsirup beträufeln.

4. Pizza im heißen Ofen ca. 20 Min. (Mitte, Umluft 190°) backen. Fertige Pizza mit rosa Pfeffer bestreuen.