

Rezept

Pizza mit Ziegenkäse und Pfirsich

Ein Rezept von Pizza mit Ziegenkäse und Pfirsich, am 25.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian
1 EL rosa Pfefferkörner	80 g Pancetta (ersatzweise Bacon)
4 Pfirsiche (ca. 400 g)	200 g milder Ziegenfrischkäse
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1220 kcal

Zubereitung

1. Den Hefeteig zubereiten und gehen lassen, wie im Rezept nebenan beschrieben.

2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Pancetta in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Ziegenkäse in kleine Flocken teilen.

3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Pfirsichen, Pancetta, Ziegenkäse, Thymian und Pfeffer belegen. Mit Salz würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.