

Rezept

Puff Pastry Pizza

Ein Rezept von Puff Pastry Pizza, am 28.03.2025

Zutaten

1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal; ca. 24 × 40 cm)	8 Stangen grüner Spargel
8 Kirschtomaten	8 Zuckerschoten
½ rote Paprika	Salz
½ TL Knoblauchpulver	1 EL Olivenöl
100 g Tomatensauce (Fertigprodukt; ersatzweise rotes Pesto)	100 g geriebener Pizzakäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 13 g F, 7 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (vorzugsweise Umluft) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden, die Stangen in der unteren Hälfte schälen und jeweils längs und quer halbieren. Die Tomaten und die Zuckerschoten waschen und halbieren. Die Paprika waschen, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälfte in feine Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel das Gemüse mit Salz, Knoblauchpulver sowie Öl mischen und auf dem Blech verteilen. Das Gemüse im Backofen (Mitte) in 10-15 Min. bissfest garen.
3. Den Blätterteig in acht gleich große Rechtecke schneiden und mit Abstand auf das Blech legen. Mit einem Messer jeweils einen 5 mm breiten Rand einritzen (nicht durchschneiden). Die Pizzen mit der Tomatensauce bestreichen, dabei den Rand frei lassen, und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Das Gemüse darauf verteilen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Pizzen im Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und leicht abgekühlt servieren.