

Rezept

Schafkäsepizza

Ein Rezept von Schafkäsepizza, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Feta	50 g Joghurt
Pfeffer und Salz	1 fertig ausgerollter Pizzateig auf Backpapier
4 EL Olivenöl	1 Bund Rucola
2 Tomaten	1 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Schafkäse in kleine Stücke zerkrümeln und mit dem Joghurt mischen. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz (der Käse ist salzig!) abschmecken.

2. Den Teig mit dem Papier auf dem Backblech auslegen und mit der Schafkäsemischung bestreichen. Mit 2 EL Öl beträufeln. Die Pizza im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.

3. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trockenschütteln. Die Tomaten waschen und würfeln. Den Balsamico mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren, mit Rucola und Tomaten mischen und vor dem Servieren auf der Pizza verteilen.