

Rezept

# Schafkäsepizza

Ein Rezept von Schafkäsepizza, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Feta	<b>50 g</b> Joghurt
Pfeffer und Salz	<b>1</b> fertig ausgerollter Pizzateig auf Backpapier
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>2</b> Tomaten	<b>1 EL</b> 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.