

Rezept

Schnelle Feta-Ajvar-Pizza

Ein Rezept von Schnelle Feta-Ajvar-Pizza, am 20.04.2024

Zutaten

2 EL Pinienkerne	1 rote Zwiebel
200 g Schafskäse (Feta)	4 Tortilla-Weizenfladen (Fertigprodukt)
4 EL Ajvar (türkisches Paprikamus; aus dem Glas)	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 Stängel Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 - 250° vorheizen. In einem Pfännchen ohne Fett die Pinienkerne goldbraun rösten. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, den Schafskäse abtropfen lassen und würfeln.
2. Die Tortillafladen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils mit 1 EL Ajvar bestreichen und mit je einem Viertel von Schafskäse, Zwiebelringen und Pinienkernen bestreuen. Den Belag mit je 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nacheinander je 2 Tortilla-Pizzen im heißen Backofen (Mitte) in 2 - 4 Min. goldbraun backen.
4. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und unmittelbar vor dem Servieren auf die Pizzen streuen.