

Rezept

Schnelle Pizza mit Schafskäsecreme und Tomaten

Ein Rezept von Schnelle Pizza mit Schafskäsecreme und Tomaten, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Schafskäse	150 g Joghurt
Salz	Pfeffer
250 g große Cocktailtomaten	1 Packung Pizzateig (ca. 400 g, backfertig auf Backpapier; aus dem Kühlregal)
1 EL Olivenöl	Basilikumblätter oder Minzeblätter zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Schafskäse zerbröckeln, mit dem Joghurt vermischen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Schafskäse-Joghurt-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und halbieren.
2. Den Pizzateig mitsamt dem Backpapier auf ein Backblech legen und mit der Schafskäsecreme bestreichen. Die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Die Pizza leicht mit Salz würzen und mit dem Olivenöl beträufeln.
3. Die Pizza im Ofen (Mitte) in ca. 13 Min. goldbraun und knusprig backen. Kurz stehen lassen und mit dem Basilikum oder der Minze bestreuen. Zum Servieren in Stücke schneiden. Dazu passt Rucola- oder Feldsalat.