

## Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse und Pesto

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

6 kleine flache Fladenbrote (ca. 20 cm Durchmesser, erhältlich im gut sortieren Supermarkt, zur Not tun es auch Pita-Brote)  
 300 g grünes Pesto  
 400 g getrocknete Tomaten  
 400 g Artischockenherzen (aus dem Glas)  
 150 g Ziegenkäse (alternativ: Feta)  
 40 g Pinienkerne  
 150 g Baby-Spinat  
 Olivenöl (optional)

Schnell gemacht wie Tiefkühl-Pizza, aber geschmacklich meilenweit voraus. Dieses als Pizza getarnte Fladenbrot schmeckt fast wie vom Italiener und ist eine gute Wahl für all die Tage, an denen du gerade keine Zeit hast, eigenen Pizzateig zu kneten.

- 1 -

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Spinat waschen und abseihen. Die Tomaten und den Ziegenkäse in Stücke schneiden.

- 2 -

Das Pesto auf den Fladenbroten verteilen und mit einem Teigschaber oder der Rückseite eines Löffels verstreichen. Mit getrockneten Tomaten, Artischockenherzen und Ziegenkäse belegen, in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

- 3 -

In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fett kurz anrösten. Dabei mehrfach wenden und gut im Auge behalten, da sie sehr schnell anbrennen.

- 4 -

Die Pizzen aus dem Ofen holen, mit dem Spinat belegen und Pinienkerne darüberstreuen. Zum Abschluss ggf. mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.