

Knusprige Avocado-Pizza

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

400 g Pizzateig
4 Avocados
4 Esslöffel grünes Pesto
2 Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel Olivenöl
1/2 Bund Basilikum
Meersalz
Mehl zum Ausrollen des Pizzateigs

Das beste Duo seit Tomate und Mozzarella? Grünes Pesto und Avocado! Aber nicht im Salat oder in deiner Pasta, sondern auf knusprig gebackenem Pizzateig. Beeil dich, wenn du noch ein Stück ergattern willst. Das Olivenöl hat schon seine Bahnen gezogen und die Frühlingszwiebeln sind bereits darüber gestreut - das ist der Startschuss zum Zugreifen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Pizzateig in 2 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

- 3 -

Pesto auf Teig verteilen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 4 -

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Avocados entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Überlappend auf den Pizzen verteilen und mit Salz würzen. Basilikum und Frühlingszwiebeln darüber verteilen und mit Olivenöl beträufeln.