

Pizza mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Nektarinen

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

Für die Pizzen

400 g Pizzateig
350 g Erdbeeren
4 Nektarinen
250 g Ziegenkäse
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Minze
Balsamico Creme
2 Esslöffel brauner Zucker
Olivenöl

Für den Minz-Zucker

100 g Zucker
2 Bund Minze
2 Limetten

Besonderes Zubehör

Pizzastein
Bratpfanne

Mund auf und einen großen Bissen knusprige Sommerpizza genießen. Ziegenkäse sorgt für die würzige Note. Erdbeere und/oder Nektarine hält mit fruchtiger Süße dagegen. Die Basis? Luftiger, krosser, goldbrauner Pizzateig. Das Finish? Minz-Basilikum-Limetten-Zucker.

- 1 -

Pizzastein in den Backofen stellen und auf 220 °C Umluft ca. 1 Stunde vorheizen.

- 2 -

Für die Pizzen Minz- und Basilikumblätter von den Stängeln lösen und fein hacken. Strunk von Erdbeeren entfernen. Früchte halbieren und mit gehackten Basilikumblättern vermengen. In eine Schüssel füllen und beiseitestellen. Nektarinen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Vorsichtig mit braunem Zucker vermengen.

- 3 -

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Nektarinen pro Schnittseite ca. 30 Sekunden anbraten, sodass der Zucker karamellisiert. Früchte in eine Schüssel füllen, mit gehackter Minze vermengen und beiseitestellen.

- 4 -

Pizzateig in gleich große Portionen teilen und jeweils dünn ausrollen. Ziegenkäse zerkrümeln. Pizzen mit Olivenöl besprenkeln und Ziegenkäse darauf verteilen. Pizzen nacheinander auf heißen Pizzastein legen und 10-15 Minuten im Ofen backen.

- 5 -

Für den Minz-Zucker Limettenschale abreiben. Minzblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Mit Zucker und Limettenabrieb mischen und beiseitestellen.

- 6 -

Pizzen nach Belieben mit Erdbeeren, Nektarinen, Minz-Zucker und Balsamicocreme toppen.

Pizza mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Nektarinen