

Knusprige Pizza mit Salat und Pesto-Dressing

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

400 g Pizzateig
400 g Mozzarella
150 g Brie
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Salat

100 g Rucola
50 g gelber Löwenzahn
50 g Red Chard
50 g Rote Bete Blätter
100 g Wildkräutersalatsmischung
Sprossen nach Wahl

Für das Dressing

60 ml Olivenöl
1 Esslöffel Honig
20 ml heller Balsamico-Essig
2 Teelöffel grünes Pesto
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pizzastein

springen und Platz machen. Knackiger Salat erobert heute den knusprig gebackenen Teigfladen mit geschmolzenem Mozzarella und Brie. Vielleicht hat jetzt im Sommer auch vorerst eure letzte Stunde geschlagen, denn an diesen Frischekick für Pizza ist nur schwer heranzukommen.

- 1 -

Pizzastein im Backofen bei 250 °C Umluft ca. 45 Minuten vorheizen.

- 2 -

Mozzarella in Scheiben schneiden. Rinde vom Brie entfernen und Käse in Scheiben schneiden.

- 3 -

Pizzateig portionieren und jeweils rund ausrollen. Pizzaböden mit Olivenöl besprenkeln und Mozzarella und Brie gleichmäßig auf den Pizzen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jede Pizza einzeln im heißen Ofen 8-10 Minuten auf vorgeheizten Pizzastein backen.

- 4 -

Für den Salat Stiele vom Löwenzahn kürzen und mit restlichen Salatsorten, außer den Sprossen, waschen. Trocknen und in eine Schüssel füllen.

- 5 -

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und mit dem Salat vermengen.

- 6 -

Salat auf den gebackenen Pizzen verteilen und mit Sprossen toppen.

Salami, Thunfisch, Pilze - ihr müsst über den Rand

Knusprige Pizza mit Salat und Pesto-Dressing