

Sommerpizza mit Pfirsich, Parmaschinken und Rucola

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Olivenöl bestreichen. Den Teig darauf auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Backofen etwa 10 Minuten vorbacken, bis er leicht gebräunt ist.

- 3 -

In der Zwischenzeit Pfirsich halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Weichkäse in Scheiben schneiden.

- 4 -

Pizzateig aus dem Ofen nehmen und mit Weichkäse, Schinken und Pfirsichspalten belegen. Im Backofen weitere 5-6 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen und der Schinken knusprig ist.

- 5 -

Rucola mit 1 EL Balsamico und 1 EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit Basilikum auf der gebackenen Pizza verteilen. Pizza in Rechtecke schneiden und servieren.

Zutaten für 2 Personen

280 g frischer Pizzateig (aus dem Kühlregal)
1 Pfirsich
100 g Parmaschinken
170 g würziger Weichkäse (z.B. Camembert)
60 g Rucola
15 g Basilikum
1 Teelöffel Balsamico
Olivenöl

Keine Lust auf Margherita, Salami und Co.? Süßer Pfirsich, herzhafter Weichkäse, knuspriger Parmaschinken und ein bisschen frischer Rucola - fertig ist die frische Sommerpizza und ist so lecker, dass wir sie rund ums Jahr auf den Tisch bringen möchten.

- 1 -

Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

- 2 -

Pizzateig zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit