



Pitabrot-Pizza

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Tomaten, getrocknet	100 g
Oliven, grün	80 g
Knoblauchzehen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pita-Brot	4 St.
Gouda, gerieben	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Tomaten und Oliven in ein Sieb geben, gründlich abtropfen lassen und fein hacken. Knoblauch schälen und entweder sehr fein hacken und durch eine Knoblauchpresse geben.
2. In einer Schüssel alles mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
3. Pitabrote waagrecht halbieren. Schnittflächen mit der Creme bestreichen und Brote auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. 15 Min. knusprig überbacken. Fertige Pitabrot-Pizzen aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	391 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	20 g	Fette	16 g