Süß-herzhafte Pizza mit Birne und Rucola

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	3 St.
Blauschimmelkäse	200 g
Rucola	60 g
Crème fraîche	150 g
Süßer Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Blauschimmelkäse grob würfeln.

2. Rucola waschen und abtropfen lassen. Eine Hand voll Rucola fein hacken und in einer Schüssel mit Crème fraîche, süßem Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit Rucola-Crème-fraîche bestreichen. Birnenspalten und Blauschimmelkäse auf den Pizzen gleichmäßig verteilen und Pizzen auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.

4. Pizzen aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit übrigem Rucola garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Mit der Tomatensauce kannst du dir zum Beispiel eine Sauce für Pasta kochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	947 kcal
Kohlenhydrate	134 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	32 g