

Süß-herzhafte Pizza mit Birne und Rucola

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	3 St.
Blauschimmelkäse	200 g
Rucola	60 g
Crème fraîche	150 g
Süßer Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer schwarz gemahlen	

Pterrer, schwarz gemanien

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