

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten.

Ziegenkäse mit Ajvar glattrühren.

Knoblauchzehe schälen, pressen und unter den Ziegenkäse rühren.

Zucchini und Aubergine waschen und jeweils in dünne Scheiben schneiden.

Die Ziegenkäse-Mischung auf dem Pizzateig verstreichen, Zucchini und Aubergine darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Nach den 15 Minuten mit Serrano Schinken belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Weitere drei Minuten backen.

Rucola waschen trocken tupfen und nach dem Backen auf der Pizza verteilen nochmal Parmesan darüberstreuen.

Guten Appetit!

Ajvar-Ziegenkäse Pizza

mit Zucchini und Aubergine

Zutaten

Backblech

Pizzateig für ein Blech (z.B. aus dem Kühlfach)

150 g Ziegenfrischkäse

1 EL scharfe Ajvar
(Paprikapaste)

1 kleine Knoblauchzehe

1/2 Zucchini

1/2 Aubergine

Salz, Pfeffer

30 g Rucola

50 g Serrano Schinken
geriebenen Parmesan

Kategorie: Herzhaft