



PIZZA MIT FRISCHEN TOMATEN ZIEGENFRISCHKÄSE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 50 Minuten
aufgehen lassen: ca. 1 Stunde
backen: ca. 25 Minuten

Teig
300 g Pizzamehl
1¼ TL Salz
¼ Würfel Hefe (ca.10 g),
zerbröckelt
1 EL Olivenöl
ca. 2 dl Wasser

Belag
150 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer
500 g verschiedene Tomaten,
z.B. Ochsenherz,
verschiedenfarbige
Cherrytomaten

75 g schwarze Oliven
Salz, Pfeffer
Kräuter-Pesto
1 Bund Kräuter (Basilikum,
glattblättrige Petersilie), in
Stücken
1 Knoblauchzehe
1 dl Olivenöl
1 Zitrone, wenig abgeriebene
Schale, 1 TL Saft
Salz, Pfeffer

- 1 **Teig:** Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Öl begeben, Wasser dazu-giessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.
- 2 Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 3 Ziegenfrischkäse würzen, Teig damit bestreichen. Tomaten je nach Grösse in Scheiben schneiden oder halbieren. Tomaten und Oliven auf dem Frischkäse verteilen, würzen.
- 4 **Backen:** Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Min. backen.
- 5 **Kräuter-Pesto:** Kräuter mit Knoblauch pürieren. Öl, Zitronenschale und -saft daruntermischen, würzen. Pizza mit dem Pesto beträufeln.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

