

Pizza Rezepte

Blätterteig Pizza Mit Gorgonzola Und Salbei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Pikant, Vegetarisch, Gemüse

1	Pack. TK-Blätterteig (450 g)	12	Salbeiblätter
100 g	Gorgonzola		Butter für die Form
100 g	Mittelalter Gouda		Mehl, für die Arbeitsfläche
3	Knoblauchzehen		Schwarzer Pfeffer

1. Den Backofen auf 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) vorheizen. Blätterteig nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Gouda grob raspeln. Knoblauch pellen und fein hacken. Salbei in feine Streifen schneiden.

2. Eine Tarteform (28-30 cm Ø) leicht mit Butter ausfetten. Die Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Tarteform ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Gorgonzola, Gouda, Knoblauch und Salbei auf dem Teig verteilen und kräftig mit Pfeffer würzen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenboden 15 Minuten backen. Danach auf die z. Einschubleiste von unten stellen und mit zugeschaltetem Grill weitere 2-3 Minuten goldbraun überbacken. Die Pizza herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Pro Portion: 19 g E, 44 g F, 45 g KH = 647 kcal (2706 kJ)