Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Schnelle Fladenbrotpizza aus dem Ofen

Zutaten

- 1 fladenbrot oder Naan-Brot
- 1.5 esslöffel Pesto
- 8 kleine Tomaten
- 100 Geriebener Käse Ihrer Wahl
- Ein paar Zweige Basilikum

Vorbereitung

Diese köstlichen schnellen Pizzen von @CookingQueensNL sind im Handumdrehen zubereitet. Und mit schnell meinen wir wirklich superschnell!

1. Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad vor.
2. Das Fladenbrot mit Pesto bestreichen.
3. Den geriebenen Käse großzügig über das Fladenbrot streuen. Wir haben Knoblauchkäse und jungen Ziegenkäse verwendet, aber jede Kombination ist natürlich möglich.
4. Die Tomaten halbieren und auf dem Fladenbrot verteilen.
5. Mit einer dünnen Schicht Käse abschließen.
6. Die Pizza auf den Ofenrost legen und 8 bis 10 Minuten backen. Wenn der Käse geschmolzen ist, kann die Pizza aus dem Ofen genommen werden.
7. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Genießen Sie Ihre Pizza!