



Pizza mit grünem Pesto Käse



Zutaten

- Henri Willig grüner Pesto-Käse (100 g gerieben)
- Pizzateig
- Tomatensauce für Nudeln oder Pizza
- Halbe gelbe Paprika (in Scheiben geschnitten)
- Champignons 100 Gramm
- Parmaham 100 Gramm
- 1 Tomate (in Scheiben geschnitten)
- Prise Salz und Pfeffer

Bereidingswijze

Heizen Sie den Ofen auf die auf der Verpackung des Pizzateigs angegebene Gradzahl vor.

Legen Sie einen Bogen Backpapier auf das Backblech und legen Sie den Pizzateig darauf. Bestreichen Sie den Pizzaboden mit der Tomatensauce und lassen Sie die Ränder frei. Schneiden Sie die Champignons in Stücke, die gelbe Paprika in Streifen und die Tomate in Scheiben. Verteilen Sie die Champignons, die gelbe Paprika und die Tomate auf der Tomatensauce.

Verteilen Sie dann den in Scheiben geschnittenen Parmaschinken auf der Pizza. Zum Schluss reiben Sie den grünen Pesto-Käse über die Pizza. Backen Sie die Pizza im Ofen 25 Minuten lang goldbraun.

Wenn die Pizza aus dem Ofen genommen wurde, ist es schön, einige Rucolablätter darüber zu streuen. Guten Appetit!