



Machen Sie Ihre eigene niederländische Pizza mit 4 Käsesorten (quattro formaggi)



Zutaten

- 1 Henri Willig Grüner Pesto-Käse
- 1 Henri Willig Roter Pesto-Käse
- 1 Henri Willig Kräuter & Knoblauchkäse
- 1 Henri Willig Baby Gouda Käse
- 2 1 Pizza mit Blumenkohlboden
- 6 6 Esslöffel Passata

Zubereitungsmethode pizza quattro formaggi pizza

Sie sehnen sich nach einer leckeren Pizza quattro formaggi Pizza? Unser Rezept kombiniert das Beste aus beiden Welten: eine niederländische 4-Käse-Pizza! Mit den köstlichen Käsesorten von Henri Willig verleihen Sie diesem klassischen italienischen Gericht eine ganz eigene niederländische Note.

Vorbereitung

- 1: Alle Käsesorten mit einer groben Reibe reiben. Nehmen Sie so viel Käse auf die Pizza, wie Sie möchten!
- 2: Die Blumenkohl-Pizzakruste 3 Minuten lang bei 220 Grad backen.
- 3: Dann die Pizza mit der Tomatenpassata, allen Käsesorten und einigen leckeren Kirschtomaten belegen.
- 4: Weitere 7-8 Minuten backen, bis die Ränder der Pizza schön goldbraun sind.

Sind Sie bereit, Ihre eigene holländische 4-Käse-Pizza zu machen?

Dieses einfache, aber köstliche Rezept ist perfekt, wenn Sie geschmackvolle Käsesorten auf einer Pizza genießen möchten. Mit nur 20 Minuten Zubereitungszeit und den einzigartigen Aromen der Henri Willig-Käse ist der Erfolg garantiert.