



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

Vorbereitung

Um diese köstliche holländische style Quatro Formaggi Pizza, hier ist das Rezept, in dem wir nur holländischen Henri Willig Käse verwendet haben.

Zubereitung:

- Alle Käsesorten mit einer groben Reibe reiben. Nehmen Sie so viel Käse, wie Sie auf die Pizza geben möchten!

(Das sind etwa 25 Gramm pro Käsesorte)

- Backen Sie den Blumenkohl-Pizzaboden 3 Minuten lang bei 220 Grad.

- Dann die Pizza mit der Tomatenpassata, allen Käsesorten und einigen leckeren Kirschtomaten belegen.

- Weitere 7-8 Minuten backen, bis die Ränder der Pizza schön goldbraun sind.

Guten Appetit!