



Pizza mit grünem Käsepesto



Zutaten

- 100 gramm geriebener grüner Pesto-Käse von Henri Willig
- Pizzateig
- Tomatensauce für Nudeln oder Pizza
- 0.5 gelbe Paprika (in Scheiben geschnitten)
- 100 gramm Champignons
- 100 gramm Parmaschinken
- 1 tomate (in Scheiben geschnitten)
- Eine Prise Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Den Ofen auf die auf der Pizzateigpackung angegebene Gradzahl vorheizen.

Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen und den Pizzateig darauf auslegen. Den Pizzaboden mit der Tomatensauce bestreichen, dabei die Ränder frei lassen. Schneiden Sie die Champignons in Stücke, die gelbe Paprika in Streifen und die Tomate in Scheiben. Die Champignons, die gelbe Paprika und die Tomate auf der Tomatensoße verteilen.

Dann den in Scheiben geschnittenen Parmaschinken auf der Pizza verteilen. Zum Schluss reiben Sie den grünen Pesto-Käse über die Pizza.

Die Pizza im Ofen 25 Minuten lang goldbraun backen.

Wenn die Pizza aus dem Ofen genommen wird, streuen Sie einige Rucolablätter darüber. Genießen Sie Ihr Essen!