



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

Zubereitungsart Pizza mit Pesto-Käse

Entdecken Sie das einzigartige Geschmackserlebnis unserer Pizza Pesto, ein kulinarisches Highlight für jeden Pizzaliebhaber. Dieses Rezept kombiniert die reichen Aromen von grünem Pesto, frischem Gemüse und Parmaschinken, perfekt belegt mit dem köstlichen geschmolzenen grünen Pesto-Käse von Henri Willig. Einfach zuzubereiten und ein Genuss für Auge und Gaumen. Perfekt für einen gemütlichen Abend zu Hause oder als schmackhaftes Highlight auf Ihrer Party.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf die auf der Pizzateigpackung angegebene Gradzahl vor.
- 2: Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Backblech und legen Sie den Pizzateig darauf.
- 3: Den Pizzaboden mit der Tomatensauce bestreichen, dabei die Ränder frei lassen.
- 4: Die Champignons in Stücke, die gelbe Paprika in Streifen und die Tomate in Scheiben schneiden.
- 5: Champignons, gelbe Paprika und Tomaten auf der Tomatensauce verteilen.
- 6: Dann den in Scheiben geschnittenen Parmaschinken auf der Pizza verteilen.
- 7: Zum Schluss reiben Sie den grünen Pesto-Käse über die Pizza.
- 8: Die Pizza im Ofen 25 Minuten lang goldbraun backen.
- 9: Wenn die Pizza aus dem Ofen genommen wird, ist es schön, einige Rucolablätter darüber zu streuen. Guten Appetit!

Sind Sie bereit, Ihre eigene Pizza mit Pesto-Käse zu belegen?

Genießen Sie den authentischen Geschmack Italiens mit unserem Pizzateig. Ein einfaches Rezept für köstliche Ergebnisse. Bestellen Sie den leckersten Pesto-Käse über unseren Webshop und lassen Sie sich von der köstlichen Kombination aus Pesto und Käse überraschen.