



Schnelle Fladenbrotpizza aus dem Ofen



Zutaten

- 1 fladenbrot oder Naan-Brot
- 1.5 esslöffel Pesto
- 8 kleine Tomaten
- 100 Geriebener Käse Ihrer Wahl
- Ein paar Zweige Basilikum

Zubereitungsmethode für Fladenbrotpizza

Lust auf eine leckere, schnelle Pizza, die Sie im Handumdrehen auf den Tisch bringen können? Dann suchen Sie nicht weiter! Unsere Fladenbrot pizzas, inspiriert von @CookingQueensNL, sind die ultimative Lösung für ein schnelles, leckeres Essen. Einfach den Ofen vorheizen, das Fladenbrot mit Pesto bestreichen, mit reichlich geriebenem Käse belegen (wir haben uns für Knoblauchkäse und jungen Ziegenkäse entschieden, aber ihr könnt eurer Kreativität freien Lauf lassen), die Hälfte der Tomaten dazugeben und mit etwas mehr Käse belegen. 8 bis 10 Minuten backen, mit Basilikum garnieren und fertig ist die leckere Fladenbrotpizza!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2: Das Fladenbrot mit Pesto bestreichen.
- 3: Den geriebenen Käse großzügig über das Fladenbrot streuen. Wir haben Knoblauchkäse und jungen Ziegenkäse verwendet, aber jede Kombination ist natürlich möglich.
- 4: Die Tomaten halbieren und auf dem Fladenbrot verteilen. Mit einer dünnen Schicht Käse abschließen.
- 5: Die Pizza auf den Ofenrost legen und 8 bis 10 Minuten backen. Wenn der Käse geschmolzen ist, kann die Pizza aus dem Ofen genommen werden.
- 6: Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Los geht's mit der Fladenbrotpizza!

Diese Fladenbrot pizzas sind nicht nur blitzschnell, sondern auch lecker. Perfekt für Momente, in denen man schnell etwas Leckeres auf den Tisch bringen möchte. Experimentieren Sie mit Ihren Lieblingskäsekombinationen und



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

genießen Sie diesen einfachen, aber leckeren Genuss. Guten Appetit!
