

# Pizza Rezepte

## Blitz Pizza Mit Tomaten Und Käse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Milchprodukte, Fleischlos, Käse, Vegetarisch

---

1	Fertig-Blätterteig rund, - 32 cm Durchmesser	3	Flaschentomaten; Scheiben
4	Knoblauchzehen - durchgepresst	3	Thymianzweige; gezupft
1 Essl. Olivenöl; (I)		200 g	Ziegenkäse, frisch Scheiben
2 Essl. Olivenöl; (II)			Pfeffer
			Salz, grob

---

Backofen rechtzeitig auf 220°C (Umluft: 200°C) vorheizen.

Knoblauch mit Öl (I) mischen.

Teig auf ein Backblech legen, mit Knoblauchöl bestreichen, mit Tomaten und Käse belegen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 220°C 15-20 Minuten backen.

2 Minuten vor Ende der Backzeit Pizza mit Thymian bestreuen.

Nach dem Backen Pizza mit Öl (II) beträufeln und mit wenig grobem Salz bestreuen.